

# Tripel

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **26**
- SRM **6.6**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (81.1%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (6.8%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.4%)	85 %	3
Cukier	Cukier	0.5 kg (6.8%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile