

# Tripel

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **29**
- SRM **6.7**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (69.9%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (14%)	78 %	18
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (2.1%)	78 %	4
Cukier	Cukier	1 kg (14%)	100 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	1 min	3.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	1 min	8 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP550 - Belgian Ale Yeast	Ale	Płynne	30 ml	White Labs