

# Tripel

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **18**
- SRM **4.6**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pilzneński	6 kg (80%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (6.7%)	79 %	16
Cukier	Cane (Beet) Sugar	1 kg (13.3%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	58 g	60 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	16 g	16 min	2.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP550 - Belgian Ale Yeast	Ale	Płynne	50 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock T	1 g	Gotowanie	7 min

Dodatek smakowy	cukier	1000 g	Gotowanie	11 min
-----------------	--------	--------	-----------	--------

### Notatki

- [https://wiki.piwo.org/Belgian\\_Tripel\\_\(Abbey\\_Tripel\\_II\)\\_,\\_Czes%C5%82aw\\_Dzie%C5%82ak\\_\(Dagome\)](https://wiki.piwo.org/Belgian_Tripel_(Abbey_Tripel_II)_,_Czes%C5%82aw_Dzie%C5%82ak_(Dagome))  
28 lut 2021, 12:58