

# TRIPEL

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **35**
- SRM **4.3**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.8 kg (76%)	80 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	1 kg (20%)	78.3 %	2
Ziarno	Carapils Best	0.2 kg (4%)	75 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	60 min	5.7 %
Gotowanie	Tettnang	20 g	15 min	5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	15 min	2.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 3787 Trappist High Gravity	Ale	Płynne	150 ml	Wyeast Labs

## Notatki

- + 30 ibu  
13 mar 2022, 23:15