

# Tripel

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **24**
- SRM **5.8**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.8 kg (73.5%)	80 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (5.2%)	80 %	45
Cukier	Cukier	0.35 kg (9.2%)	--- %	---
Ziarno	Biscuit Malt	0.06 kg (1.6%)	79 %	45
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (10.5%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	12 g	40 min	12 %
Gotowanie	Magnum	4 g	5 min	12 %
Gotowanie	Styrian Golding	26 g	5 min	2.7 %