

# Tripel

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **33**
- SRM **7.7**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Carabelge	1 kg (8.3%)	80 %	30
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.6 kg (5%)	70 %	49
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (8.3%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (2.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (2.5%)	60 %	3
Cukier	Cukier	0.8 kg (6.7%)	--- %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Polaris	8 g	60 min	20.8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	15 min	7.5 %