

Tripel

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **29**
- SRM **5.6**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (84%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.24 kg (4%)	80 %	16
Ziarno	Carahell	0.11 kg (1.8%)	77 %	30
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.6 kg (10.1%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	5.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	20 g	10 min	5.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	10 g	10 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile