

# Tripel

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **25**
- SRM **4.3**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5.5 kg (80.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.15 kg (2.2%)	75 %	45
Ziarno	carapils	0.2 kg (2.9%)	--- %	---
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.85 kg (12.4%)	78.3 %	2
Ziarno	Carabelge	0.15 kg (2.2%)	80 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	55 min	12.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	12.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- 29 L, 13,7 Blg do gotowania odfermentowało do 2 Blg  
2 kwi 2024, 16:09