

# Tripel

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **8.3**
- 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 **75 %**
- 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	Pilznieński	5.5 kg (75.3%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (4.1%)	79 %	45
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.2 kg (2.7%)	74 %	3
Cukier	Brown Sugar, Light	0.8 kg (11%)	100 %	16
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (6.8%)	75 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	35 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	15 min	3.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile