

tripel dagome

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **27**
- SRM **5.1**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 3.5 kg (81.4%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.25 kg (5.8%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | zakwaszający | 0.05 kg (1.2%) | 80 % | 7 |
| Cukier | cukier kandyzowany biały | 0.4 kg (9.3%) | --- % | 1 |
| Cukier | cukier biały zwykły | 0.1 kg (2.3%) | --- % | 1 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 40 g | 60 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g | 10 min | 4 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 10 g | 10 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM26 Belgijskie Pagórki | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentum Mobile |