

# Tripel IPA WBP

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **99**
- SRM **14**
- Styl **Belgian IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.25 kg (56.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (37.5%)	80 %	4
Ziarno	Fawcett Amber	0.05 kg (1.3%)	70 %	125
Ziarno	Castle Malting - Special B	0.1 kg (2.5%)	70 %	350
Ziarno	Bestmalz - Special X	0.1 kg (2.5%)	80 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ahtanum	20 g	45 min	3.4 %
Gotowanie	Ahtanum	30 g	15 min	3.4 %
Gotowanie	Ultra	50 g	10 min	7.5 %
Gotowanie	Pekko	50 g	8 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	50 g	5 min	12.4 %
Na zimno	Eureka!	50 g	14 dni	18 %
Na zimno	Azacca	50 g	14 dni	14 %
Na zimno	HBC 462 Experimental	50 g	14 dni	14.6 %

## Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP510 - Belgian Bastogne Ale Yeast	Ale	Płynne	50 ml	White Labs

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki z beczki po burbonie moczone w burbonie	50 g	Fermentacja cicha	7 dni