

Tripel Karmeliet

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **22**
- SRM **6**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

Kroki

- Temp **65.5 C**, Czas **75 min**
- Temp **76.6 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.3 L** wody do zacierania do **73.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **65.5C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76.6C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen | 6 kg (64.9%) | 80.5 % | 4 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Wheat Malt | 1.13 kg (12.2%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Malted | 0.85 kg (9.2%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 0.56 kg (6.1%) | 70 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.28 kg (3%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 0.28 kg (3%) | 77 % | 4 |
| Cukier | Candi Sugar, Amber | 0.15 kg (1.6%) | 78.3 % | 148 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau | 38.75 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Hallertau | 19.38 g | 20 min | 4.5 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 38.75 g | 10 min | 5.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau | 18.75 g | 10 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|---|-----|--------|--------|-------------|
| Wyeast - 3787 Trappist High Gravity | Ale | Płynne | 125 ml | Wyeast Labs |
|---|-----|--------|--------|-------------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 2 g | Gotowanie | 10 min |