

# 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
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65.5C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76.6C**
- Wyszadzaj 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**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Mech Irlandzki	2 g	Gotowanie	10 min