

Tripel Karmeliet Fejk

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **12**
- SRM **4.5**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Château Pilsen	4.5 kg (52.3%)	80.5 %	3
Ziarno	Château Wheat Blanc	1 kg (11.6%)	80 %	4
Ziarno	Crisp Naked Oat Malt	1.3 kg (15.1%)	80 %	3
Ziarno	Crisp Malting Flaked Barley	0.5 kg (5.8%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.25 kg (2.9%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (2.9%)	80 %	2
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.8 kg (9.3%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hersbrucker	30 g	60 min	3 %
Gotowanie	Hersbrucker	10 g	20 min	3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	3.2 %
Gotowanie	Hersbrucker	20 g	10 min	3 %

Drożdże

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

Mangrove Jack's Belgian Triple M31	Ale	Suche	10 g	---
------------------------------------	-----	-------	------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish moss	5 g	Gotowanie	15 min
Inne	Yeast vitamins	2 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Based on <https://www.brewersfriend.com/homebrew/recipe/view/367190/tripel-karmeliet-clone> (modified)

Water calculations for GrainFather Connect:

mash water: $(7.8\text{kg} \times 2.7) + 3.5 = 24.5$ L

sparge water: $((21\text{L} + 5) - 24.5) + (7.8\text{kg} \times 0.8) = 7.75$ L

10 mar 2019, 21:04