# Tripel ligowy 2

---

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **29**
- SRM **4.5**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---|---|---|---|---|
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg *(94.1%)* | 81 % | 4 |
| Cukier | Cane (Beet) Sugar | 0.25 kg *(5.9%)* | 100 % | 0 |

## Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---|---|---|---|---|
| Gotowanie | Magnum | 18 g | 60 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 25 g | 5 min | 4 % |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---|---|---|---|---|
| FM27 Artefakty trapistów | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentum Mobile |

## Notatki

- Drożdże zadane z gęstwy, był lekki underpitching (między 0,8 a 0,9) według kalkulatora.
  BLG początkowe (bez cukru): 16,5

  Fermentacja (temperatury dotyczą otoczenia, w środku niestety nie mierzyłem):
  a) Pierwsze 4 dni - 18 stopni Celsjusza
  b) Dodany gęsty roztwór (+/- 1:1 woda z cukrem przegotowane i schłodzone) cukru

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

c) Kolejne 6 dni - 18 stopni Celsjusza
d) Kolejne 7 dni - 20 stopni Celsjusza
Potem do samego rozlewu stało ok. 3 tygodnie (nie miałem butelek :D) w ok. 23 stopniach Celsjusza
*7 lip 2020, 16:08*

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