

## 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 brzezki **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
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### 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

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*