

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**
- Wyladuj 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