

Tripel na trzecie mistrzostwo świata

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **40**
- SRM **6.2**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (74.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.7 kg (8.6%)	79 %	18
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (3.7%)	78 %	45
Ziarno	Zakwaszający	0.1 kg (1.2%)	70 %	6
Cukier	Cukier do fermentacji	1 kg (12.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Aurora	25 g	50 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade PL	50 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Bobek	50 g	15 min	5.9 %
Gotowanie	Bouclier	50 g	5 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Inne	Cukier kandyzowany biały	1000 g	Fermentacja burzliwa	14 dni