

Tripel Nipel

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **27**
- SRM **4.3**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5.5 kg (80.9%)	87 %	2
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.25 kg (3.7%)	87 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (3.7%)	87 %	45
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.8 kg (11.8%)	90 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	45 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	35 g	15 min	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP530 - Abbey Ale Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs

Notatki

- 35 min 65c
30 min 72c
17 brix after boiling (16.3 blg)
added inverted sugar at 3rd day of fermentantion (high attenuation)
poured to 2nd fermentation after 9 days (8 brix)
20 sty 2018, 17:32