

tripel no. 1

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **31**
- SRM **6.9**
- 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 **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (76.9%)	80 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (7.7%)	73 %	80
Cukier	cukier biały	0.5 kg (7.7%)	--- %	---
Cukier	cukier brązowy kandyzowany	0.5 kg (7.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- słód do 15 litrów wody o temperaturze 64°C
 - 64°C - 25 min
 - 72°C - 35 min
 - 76°C i filtracja
- 18 gru 2017, 19:11