

## Tripel o.Dyrektora

---

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **7.3**
- Styl **Belgian Tripel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (75%)	80 %	4
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	1 kg (12.5%)	78 %	20
Cukier	cukier kandyzowany	1 kg (12.5%)	100 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	40 g	60 min	5.3 %
Gotowanie	Hallertau	60 g	15 min	5.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27	Ale	Płynne	39 ml	---