

# Tripel Pojebany Randomowy

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **26**
- SRM **6.2**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (78.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (6.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.3%)	75 %	150
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (13.2%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	25 g	15 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki dębowe bourbon	100 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	pdb	100 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Dodatek smakowy	syrop klonowy	100 g	Gotowanie	10 min