

Tripel test#1

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **22**
- SRM **7.4**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.3 L** wody do zacierania do **73.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1.2 kg (70.6%)	80.5 %	4
Ziarno	Cara Ruby Castle	0.25 kg (14.7%)	72 %	49
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.25 kg (14.7%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	5 g	60 min	9 %
Gotowanie	Mount Hood	5 g	15 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mount Hood	5 g	5 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Suche	3 g	---