

## tripel v.2

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **5.2**
- Styl **Belgian Tripel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **1 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (75.9%)	81 %	4
Ziarno	blond	0.45 kg (7.6%)	72 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.33 kg (5.6%)	79 %	45
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.15 kg (2.5%)	74 %	3
Cukier	cukier kandyzownay	0.5 kg (8.4%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	65 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	25 min	4 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
belgian M31 mangrove	Ale	Suche	10 g	mangrove