

Tripellgru2015

- Gęstość **21.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **28.4**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	4 kg (50%)	75 %	7
Ziarno	abbey malt	2 kg (25%)	75 %	45
Ziarno	cara gold	1 kg (12.5%)	75 %	150
Cukier	cuk	1 kg (12.5%)	100 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	tom	15 g	20 min	15 %
Gotowanie	styr	40 g	60 min	5 %
Gotowanie	sty	20 g	60 min	3.5 %