

# Triple

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **24**
- SRM **6**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	4 kg (55.2%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1.5 kg (20.7%)	82 %	5
Ziarno	Carabelge	0.25 kg (3.4%)	80 %	30
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (6.9%)	80 %	16
Cukier	Candi Sugar, Clear	1 kg (13.8%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	20 g	55 min	4 %
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	55 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	15 g	15 min	7 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips	60 g	Zacieranie	62 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia 33%	60 g	Zacieranie	62 min

## Notatki

- Cukier dodać przed fermentacją. Schłodzić do 20st i mocno napowietrzyć. Zadać drożdże. 7-10 dni burzliwa maks. 26st. Po ustaniu przelać na cichą schłodzić i trzymać przez ok 3tyg. Nagazowanie 7g/l glukozy, przez tydzień w temp. pokojowej, następnie 4tyg w chłodnej piwnicy.

*1 gru 2022, 11:35*