

triple

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **15**
- SRM **5.4**
- 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 **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (75.4%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.33 kg (5%)	78 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (4.5%)	79 %	45
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (7.5%)	78.3 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	30 g	60 min	5.5 %