

Triple Chicks

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **19**
- SRM **13.6**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	5.1 kg (91.1%)	75 %	30
Cukier	biały cukier kandyzowany	0.5 kg (8.9%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Tradition	35 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile

Typ fermentacji: górna
Zakres temperatur fermentacji: 18-24°C
Stopień odfermentowania: 72-76%
Flokulacja: wysoka
Tolerancja alkoholu w piwie: 12% ABV

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Papryczka Habanero	40 g	Fermentacja cicha	14 dni

2 papryczki na 20l piwa

Notatki

- CHMIELENIE:
 1. Ekstrakty wlewamy do garnka, uzupełniamy wodą. Doprowadzamy do wrzenia.
 2. Dodajemy chmiel Hallertauer Tradition. Gotujemy przez 50 min.
 3. W ok. 45 min roztopiamy cukier kandyzowany w osobnym garnku.
 4. W 50 min dodajemy chmiel Saaz i cukier. Gotujemy przez 10 min.
 5. Wlewamy brzeczki do fermentora i uzupełniamy schłodzoną wodą do 20l.

FERMENTACJA:

1. Fermentację burzliwą rozpoczynamy w temperaturze 17-19°C.
2. Po 2-3 dniach podnosimy temperaturę do 20-21°C.
3. Fermentację cichą przeprowadzamy w temperaturze kilka stopni niższej.
4. Do cichej fermentacji dodajemy 2 papryczki habanero.

Uważać na temperaturę. Nie przekraczać 22°C!

REFERMENTACJA:
glukoza, 2.2 CO₂

LEŻAKOWANIE:
ok. 5-6 tygodni
3 cze 2018, 17:50