

# Triple Sweet

- 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	Sok malinowy	200 g	Fermentacja cicha	14 dni

## 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 200ml soku malinowego.

Uważać na temperaturę. Nie przekraczać 22°C!

REFERMENTACJA:  
glukoza, 2.2 CO<sub>2</sub>

LEŻAKOWANIE:  
ok. 5-6 tygodni  
*3 cze 2018, 17:51*