

# Trippel

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **26**
- SRM **8.3**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5.74 kg (74.2%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.45 kg (5.8%)	79 %	22
Ziarno	Acid Malt	0.09 kg (1.2%)	58.7 %	6
Cukier	Cukier biały	0.9 kg (11.6%)	100 %	2
Ziarno	Abbey Castle	0.26 kg (3.4%)	80 %	45
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (1.3%)	79 %	45
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.2 kg (2.6%)	78.3 %	148

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Halertauer Tradition	30 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM 28 Habit Opata	Ale	Płynne	44.9 ml	---
-------------------	-----	--------	---------	-----