

trippel belgian szkic

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **30**
- SRM **6.1**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (78.3%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.22 kg (4.9%)	79 %	45
Ziarno	Monachijski	0.15 kg (3.4%)	80 %	16
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.6 kg (13.4%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Saaz (Czech Republic)	13 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	5 g	20 min	13.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP500 - Trappist Ale Yeast	Ale	Płynne	200 ml	White Labs