

Trypcio 2019

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **34**
- SRM **5.1**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.1 L** wody do zacierania do **66C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **0.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg (3.3%)	81 %	6
Ziarno	Aromatic Malt	0.1 kg (1.7%)	78 %	51
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (1.7%)	79 %	50
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.6 kg (10%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnum	11 g	90 min	12 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	30 min	3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	10 min	3 %

Drożdże

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

WLP530 - Abbey Ale Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs
--------------------------	-----	--------	--------	------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	1 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Sweet orange peels	26 g	Gotowanie	5 min