

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 |