

Trypcio

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **7.9**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **58 C**, Czas **5 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.7 L** wody do zacierania do **63.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **58C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.8 kg (69.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.35 kg (5.1%)	75 %	30
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.75 kg (10.9%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	30 g	30 min	5.9 %
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	0.35 ml	Fermentum Mobile