

# trypel

---

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **19.4**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (46.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (9.3%)	85 %	4
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.8 kg (10.7%)	78.3 %	148
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (5.3%)	65.2 %	315
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (22.7%)	80 %	---
Ziarno	Carabelge	0.4 kg (5.3%)	80 %	30