

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 |