

Trypel

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **22**
- SRM **16**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (61.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (12.3%)	79 %	10
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (3.7%)	79 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (3.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.2%)	85 %	4
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (6.2%)	78.3 %	148
Cukier	Brown Sugar, Light	0.5 kg (6.2%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Hallertau	25 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	25 min	3.6 %
Gotowanie	Hallertau	15 g	25 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	5 min	3.6 %
Gotowanie	Hallertau	10 g	5 min	4.5 %