trypel

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **31**
- SRM **14.5**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **17.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg *(77.3%)*	81 %	26
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg *(11.4%)*	100 %	99
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Light	0.5 kg *(11.4%)*	95 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	30 g	50 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	30 g	5 min	8.3 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.