

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 brzezki **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 % |

Drożdże

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