

Trypel

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **15.9**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **79.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **62.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **83.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (13.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	5 kg (22.9%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (11.4%)	81 %	4
Ziarno	Carabelge	1 kg (4.6%)	80 %	30
Ziarno	Caramunich	0.35 kg (1.6%)	73 %	90
Ziarno	Zakwaszający	0.5 kg (2.3%)	75 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	1.5 kg (6.9%)	78 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (2.3%)	79 %	45
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.5 kg (2.3%)	75 %	160
Ziarno	caramunich typ II	0.5 kg (2.3%)	73 %	120
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (2.3%)	80 %	45
Ziarno	Pale Ale malt	5 kg (22.9%)	80 %	5
Dodatek	Pilzneński	0.5 kg (2.3%)	81 %	4
Dodatek	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (2.3%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	60 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	45 min	3.6 %
Gotowanie	Sterling	60 g	45 min	7.8 %
Gotowanie	epic	30 g	45 min	3.7 %
Gotowanie	Styrian Golding	60 g	15 min	3.6 %
Gotowanie	Sterling	60 g	15 min	7.8 %
Gotowanie	epic	30 g	15 min	3.7 %