

# Tryplowe

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **24**
- SRM **25.8**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (72.4%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.73 kg (10.6%)	80 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.65 kg (9.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.23 kg (3.3%)	71 %	300
Ziarno	Cararye	0.3 kg (4.3%)	70 %	180

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	70 g	30 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M27 Belgian Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's