

## Trzy po trzy

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **19**
- SRM **4.5**
- 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 **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (27.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (27.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (27.8%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (2.8%)	78 %	4
Cukier	Cane (Beet) Sugar	1 kg (13.9%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	15 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	10 g	1 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	1 min	4 %

### Drożdże

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