

# Wa-Tripel

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **19**
- SRM **5.9**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.7 kg (80.3%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (3.5%)	79 %	45
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (3.5%)	80 %	45
Cukier	Cukier kandyzowany	0.9 kg (12.7%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	35 g	55 min	5 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	15 min	3.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1762 Belgian Abbey II	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

## Notatki

- - Cukru nie dodawać podczas gotowania. Lepiej rozpuścić go w wodzie i zagotować, po czym ostygnięty dodać w drugim dniu fermentacji (kiedy już się rozpędzi).
- - Po gotowaniu brzezki jak najszybciej schłodzić do 18C.
- - Przygotować starter dla drożdży i zadać je w temp 18-20C.

- Fermentację cichą wydłużyć nawet do 3 tygodni i przeprowadzić w jak najniższej temperaturze (w skrajnych przypadkach nawet w kilku st. C).
- Refermentacja (pierwszy tydzień po butelkowaniu) w temp. pokojowej. Później - kilkanaście stopni.

*17 maj 2021, 18:12*