

# Belgian Tripel

---

- Gravity **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **28**
- SRM **9.3**
- Style **Belgian Tripel**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.8 liter(s)**
- Total mash volume **22.4 liter(s)**

## Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **76 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **16.8 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **76C**
- Sparge using **15.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.4 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Castle Malting - Pilsneński	5 kg (75.8%)	80 %	5
Grain	Cara Blonde - Castle Malting	0.2 kg (3%)	78 %	20
Grain	Abbey Castle	0.4 kg (6.1%)	80 %	45
Sugar	Cukier kandyzowany	0.6 kg (9.1%)	100 %	16
Sugar	Cukier trzciniowy Muscovado	0.4 kg (6.1%)	100 %	99

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Aroma (end of boil)	Ahtanum	20 g	30 min	5 %
Aroma (end of boil)	Talus	20 g	30 min	7.9 %
Aroma (end of boil)	Ahtanum	20 g	10 min	5 %
Aroma (end of boil)	Talus	20 g	10 min	7.9 %
Aroma (end of boil)	Ahtanum	10 g	5 min	5 %
Aroma (end of boil)	Talus	10 g	5 min	7.9 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Liquid	400 ml	Fermentum Mobile
Safbrew BE-256	Ale	Dry	6 g	Fermentis

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Chlorek wapnia [ml]	13.6 g	Mash	85 min
wartość wyliczona w ml dla 3g				
Flavor	Cukier trzcinowy	400 g	Boil	0 min
Rozrobić syrop i wlać do gotującej się brzezki				
Flavor	Cukier kandyzowany	600 g	Primary	8 day(s)
Drugą porcję cukru dodać po ustabilizowaniu się fermentacji czyli po tym okresie kiedy następuje spadek z wysokiej temperatury do właściwej. Cukier dodać w postaci syropu (rozpuszczony w gorącej wodzie i schłodzony do temperatury zadania)				

### Notes

- Fermentacja burzliwa:
  - FM zwiększać od 19 stopni w górę do 23
 Fermentacja cicha w jak najniższej, dodatniej temperaturze przez dwa tygodnie  
21-23 st. C

Nagazowanie: 2.7

Sep 24, 2021, 10:58 AM

- FM26 to drożdże podobne do WYEAST 3522 Belgian Ardennes dające aromaty: goździkowy, guma balonowa, cierpki, fenolowy. Fermentowane w temperaturze 18-24 dając profil czysty, słodowy.
- Kveik Muri dające aromaty: zioła, siarka, jabłko, gruszka, bardzo delikatny goździk. Wysokie odfermentowanie.  
Sep 24, 2021, 10:58 AM
- Profil wody do przewaga chlorków nad siarczkami 2:1.  
Dodając 50% destylowanej + 50% krankówka wychodzi profil zbliżony do Orval i Westvleteren  
Sep 24, 2021, 10:58 AM