

# "Klasyczny" Tripel

- Gravity **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **22**
- SRM **4.6**
- Style **Belgian Tripel**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **21.9 liter(s)**
- Total mash volume **29.2 liter(s)**

## Steps

- Temp **63 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **21.9 liter(s)** of strike water to **70.2C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **63C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **14.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **29 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	7.3 kg (88%)	80 %	4
Sugar	Candi Sugar, Clear	1 kg (12%)	78.3 %	2

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	20 g	60 min	10 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	30 g	30 min	4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safbrew BE-256	Ale	Dry	23 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Whirlfloc T	2.5 g	Boil	10 min

## Notes

- Fermentacja:

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

3 tygodnie w temperaturze około 22 stopni  
po 2 tygodniach zlanie na cichą.

Butelkowanie:

Nagazowanie 2.5Vol

Leżakowanie przynajmniej 6 tygodni

Przerwa dekstrynująca jest do uzyskania negatywnej próby jodowej.

*May 14, 2023, 2:40 PM*

- Ostatecznie wyszła brzeczka 19blg

Odfementowała do 3

wyszło 9.2% po refermentacji będzie 9.5%

Smak trippla, jak trippel, wyszedł słodki, lekki, zbalansowany goryczką, chmielowość tylko dodaje pełni, alkohol rozgrzewa w przełyk, ale nie czuć go.

*Jun 12, 2023, 2:56 PM*