

## #11 Tripel

- Gravity **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **31**
- SRM **8.7**
- Style **Belgian Tripel**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2 liter(s) / kg**
- Mash size **10 liter(s)**
- Total mash volume **15 liter(s)**

### Steps

- Temp **62 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **10 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **62C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **14 liter(s)** of **76C** water or to achieve **19 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	3 kg (54.5%)	80 %	5
Grain	Monachijski	1 kg (18.2%)	80 %	25
Grain	Pszeniczny	0.5 kg (9.1%)	85 %	4
Resztki				
Grain	Abbey Castle	0.5 kg (9.1%)	80 %	45
Sugar	Cukier trzcinowy nierafinowany	0.5 kg (9.1%)	100 %	0
Na ostatnie 10 min!				

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	25 g	60 min	8.8 %
Boil	Cascade	25 g	5 min	5.5 %
Boil	Smaragd	35 g	5 min	3.9 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Slant	1200 ml	Fermentum Mobile
Starter z tygodniowej gęstwy po Saison				

## Notes

- Podbić cukrem trzcinowym (pod koniec żeby się nie zkarmelizował?) i kandyzowanym (wg TheApartmentBrewer kandyzowany cukier przy gotowaniu rozbija się na takie same cukry jak zwykły biały)? Kandyzowany receptura - <https://www.youtube.com/watch?v=bjjgZMZFdhM>

PSzenice daj!

Suszone figi / daktyle? <https://www.youtube.com/watch?v=XTcoS667x5s>

Triple + orange <https://www.youtube.com/watch?v=g929Mvidtuk>

Jakiś szalony single z wód wysłodowych?

Zacierany nisko, na normalnych drożdżach jadą na 65C, dodatek cukrów dla podbicia ballingu bez dodawania BLG

Gotowanie 90 min? - ale chmiele na 60  
*May 29, 2020, 11:35 AM*