

## Belgian Tripel v2

- Gravity **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **40**
- SRM **7**
- 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 **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **27 liter(s)**
- Total mash volume **36 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	5 kg (55.6%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	3 kg (33.3%)	85 %	4
Grain	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (5.6%)	74 %	3
Grain	Biscuit Malt	0.5 kg (5.6%)	79 %	45

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	50 g	60 min	10 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Slant	200 ml	FM

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	cukier kandy jasny	500 g	Primary	3 day(s)

### Notes

- 3 dzień fermentacji dodaje cukier.  
Po zakończeniu fermentacji burzliwej piwo przelej na cichą fermentację. Jeśli masz taką możliwość, to cichą przeprowadź w temperaturze kilka stopni niższej niż burzliwą przez około 3 tygodnie.

<http://blog.homebrewing.pl/belgian-tripel-wskazowki-do-zacierania-chmielenia-fermentacji/>

<http://blog.homebrewing.pl/tripel-surowce/>

<http://blog.homebrewing.pl/belgian-tripel-receptura/>

<http://kompendumpiwa.pl/belgian-triple/>

May 1, 2020, 10:47 AM