

# Triple Chicks

- Gravity **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **19**
- SRM **13.6**
- Style **Belgian Tripel**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **20 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **22 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	5.1 kg (91.1%)	75 %	30
Sugar	biały cukier kandyzowany	0.5 kg (8.9%)	--- %	---

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertauer Tradition	35 g	60 min	5 %
Aroma (end of boil)	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	3.6 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Slant	250 ml	Fermentum Mobile

Typ fermentacji: górna  
Zakres temperatur fermentacji: 18-24°C  
Stopień odfermentowania: 72-76%  
Flokulacja: wysoka  
Tolerancja alkoholu w piwie: 12% ABV

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Papryczka Habanero	40 g	Secondary	14 day(s)

2 papryczki na 20l piwa

## Notes

- CHMIELENIE:
  1. Ekstrakty wlewamy do garnka, uzupełniamy wodą. Doprowadzamy do wrzenia.
  2. Dodajemy chmiel Hallertauer Tradition. Gotujemy przez 50 min.
  3. W ok. 45 min roztopiamy cukier kandyzowany w osobnym garnku.
  4. W 50 min dodajemy chmiel Saaz i cukier. Gotujemy przez 10 min.
  5. Wlewamy brzeczkę do fermentora i uzupełniamy schłodzoną wodą do 20l.

### FERMENTACJA:

1. Fermentację burzliwą rozpoczynamy w temperaturze 17-19°C.
2. Po 2-3 dniach podnosimy temperaturę do 20-21°C.
3. Fermentację cichą przeprowadzamy w temperaturze kilka stopni niższej.
4. Do cichej fermentacji dodajemy 2 papryczki habanero.

Uważać na temperaturę. Nie przekraczać 22°C!

REFERMENTACJA:  
glukoza, 2.2 CO2

LEŻAKOWANIE:  
ok. 5-6 tygodni  
*Jun 3, 2018, 5:50 PM*