

Bzdura

- Gravity **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **42**
- SRM **5.2**
- Style **Belgian Tripel**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **75 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **28.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **19.5 liter(s)**
- Total mash volume **26 liter(s)**

Steps

- Temp **62 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **25 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **19.5 liter(s)** of strike water to **69C**
- Add grains
- Keep mash **45 min** at **62C**
- Keep mash **25 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **15.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28.3 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|---------------------|--------------|-------|-----|
| Grain | Strzegom Pilzneński | 4.5 kg (60%) | 80 % | 4 |
| Grain | Strzegom Wiedeński | 2 kg (26.7%) | 79 % | 10 |
| Sugar | Cukier | 1 kg (13.3%) | 100 % | 1 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|-------|--------|----------|------------|
| Boil | Citra | 25 g | 60 min | 12 % |
| Aroma (end of boil) | Citra | 25 g | 30 min | 12 % |
| Dry Hop | Citra | 50 g | 7 day(s) | 12 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|------|--------|------------|
| Safbrew T-58 | Ale | Dry | 11.5 g | Fermentis |

Notes

- Obrona Bastogne - jeden z najważniejszych epizodów ofensywy w Ardenach mającej miejsce na przełomie 1944 i 1945 roku. W walkach także udział 101 Dywizja Powietrznodesantowa USA. Podczas Obrony Bastogne Niemcy zażądali kapitulacji Bastogne. Gen. McAuliffe, dowódca 101 dywizji powietrznodesantowej USA, odpowiedział tylko jednym słowem, nuts (bzdura)
Oct 19, 2016, 12:13 AM