

Belgian Tripel

- Gravity **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **29**
- SRM **6.4**
- Style **Belgian Tripel**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **24.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **21 liter(s)**
- Total mash volume **28 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|------------------------|---------------|-------|-----|
| Grain | Pilzneński | 6 kg (85.7%) | 81 % | 4 |
| Grain | Briess - Carapils Malt | 0.5 kg (7.1%) | 74 % | 3 |
| Grain | Biscuit Malt | 0.5 kg (7.1%) | 79 % | 45 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|---------|--------|--------|------------|
| Boil | Marynka | 30 g | 60 min | 10 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|---------------------------|------|--------|--------|------------------|
| FM25 Klasztorna medytacja | Ale | Liquid | 10 ml | Fermentum Mobile |

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://kompediumpiwa.pl/belgian-triple/>
Mar 24, 2020, 9:54 AM