

# Wa-Tripel

- Gravity **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **19**
- SRM **5.9**
- Style **Belgian Tripel**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18.6 liter(s)**
- Total mash volume **24.8 liter(s)**

## Steps

- Temp **65 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

## Mash step by step

- Heat up **18.6 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **45 min** at **65C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **13 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.4 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	5.7 kg (80.3%)	81 %	4
Grain	Biscuit Malt	0.25 kg (3.5%)	79 %	45
Grain	Abbey Castle	0.25 kg (3.5%)	80 %	45
Sugar	Cukier kandyzowany	0.9 kg (12.7%)	--- %	---

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau Tradition	35 g	55 min	5 %
Boil	Styrian Golding	30 g	15 min	3.6 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Wyeast - 1762 Belgian Abbey II	Ale	Liquid	125 ml	Wyeast Labs

## Notes

- - Cukru nie dodawać podczas gotowania. Lepiej rozpuścić go w wodzie i zagotować, po czym ostygnięty dodać w drugim dniu fermentacji (kiedy już się rozpędzi).
- - Po gotowaniu brzeczkę jak najszybciej schłodzić do 18C.
- - Przygotować starter dla drożdży i zadać je w temp 18-20C.

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

- Fermentację cichą wydłużyć nawet do 3 tygodni i przeprowadzić w jak najniższej temperaturze (w skrajnych przypadkach nawet w kilku st. C).
- Refermentacja (pierwszy tydzień po butelkowaniu) w temp. pokojowej. Później - kilkanaście stopni.

*May 17, 2021, 6:12 PM*