

#26 Belgian Tripel (ostatnia warka przez zmianą systemu)

- Gravity **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **32**
- SRM **4.8**
- Style **Belgian Tripel**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **16.5 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **17.3 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **21.9 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **60 %**
- Liquor-to-grist ratio **5 liter(s) / kg**
- Mash size **30 liter(s)**
- Total mash volume **36 liter(s)**

Steps

- Temp **55 C**, Time **10 min**
- Temp **64 C**, Time **90 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **30 liter(s)** of strike water to **58.5C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **55C**
- Keep mash **90 min** at **64C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **-2.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **21.9 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	6 kg (85.7%)	81 %	4
Sugar	Cukier	0.5 kg (7.1%)	100 %	0
Sugar	Fruktoza	0.5 kg (7.1%)	100 %	0

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau	50 g	60 min	5.3 %
Boil	East Kent Goldings	20 g	15 min	5.1 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Bulldog B19 BELGIAN	Ale	Dry	10 g	bulldog

Notes

- Informacje ogólne:
Cukier i fruktozę dodać na początku gotowania brzezki.
OG: 1.082

FG: 1.012
IBUs: 25
ABV: 9.2%

Fermentacja:
startowa 20-21°C - 2 tygodnie
lagerowanie 1°C - jeden miesiąc
oddzielenie piwa od drożdży
po lagerowaniu temp na 24°C aby zakończyć fermentację 48h.
Butelkowanie

- Mar 6, 2020, 1:22 AM*
- 15:50 - 20L wody temp. 50°C przerwa białkowa 10 minut
16:23 - osiągnięta temperatura 64°C, przerwa na 90 minut
(parę nieistotnych pomyłek np. pominięcie temperatury 72°C i 78°C po czym korekta aby zrobić te kroki)
19:00 - rozpoczęcie filtracji
19:40 - 10L (ok. 60°C wody gorącej z kranu) do wysładzania
20:25 - dodanie pierwszych chmieli oraz cukrów (100°C)
Mar 7, 2020, 8:29 PM
 - Wyszło 13L 25blg, dodane 3,5L wody aby osiągnąć 19.8 blg (1.082 OG).
Mar 8, 2020, 11:23 AM
 - Fermentacja odbywała się w granicach 20 - 24°C.
21.03.2020 - wstawienie na Lagerowanie w lodówce 1°C przez miesiąc
Mar 30, 2020, 2:39 PM
 - 18.04.2020 - wyciągnięcie z zamrażarki 1°C oraz oddzielenie od osadu do drugiego wiadra, wstawienie do pokojowej temperatury ~20°C na 48h. OG po korekcji 1.013
Apr 18, 2020, 8:44 PM