

#66 Belgian Tripel - Złoto głupców

- Gravity **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **23**
- SRM **4.5**
- Style **Belgian Tripel**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **45 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **47.3 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **59.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **5 liter(s) / kg**
- Mash size **70 liter(s)**
- Total mash volume **84 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **45 min**
- Temp **70 C**, Time **30 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **70 liter(s)** of strike water to **68.4C**
- Add grains
- Keep mash **45 min** at **64C**
- Keep mash **30 min** at **70C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **3.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **59.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	14 kg (87.5%)	81 %	4
Sugar	Candi Sugar, Clear	2 kg (12.5%)	78.3 %	2

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Saaz (Czech Republic)	60 g	60 min	4.5 %
Boil	Styrian Golding	35 g	60 min	3.6 %
Boil	Hallertau	25 g	60 min	4.5 %
Boil	Hallertau	60 g	10 min	4.5 %
Boil	Hallertau	60 g	0 min	4.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Liquid	2000 ml	Fermentum Mobile

Notes

- przepis:

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

<https://www.clawhammersupply.com/blogs/moonshine-still-blog/belgian-tripel-homebrew-recipe>

Belgian sugar:

<https://www.jaysbrewing.com/2012/01/18/belgian-candi-sugar-vs-table-sugar-for-beer/>

Sep 27, 2021, 10:30 PM

- Candy sugar:

2kg

1 łyżeczka soku cytryny

Trochę wody

Wodę rozpuścić w cukrze dodać sok z cytryny podgrzać do 130°C i utrzymać przez 20 minut dolewając wody co jakiś czas.

Pod koniec dogrzać do 150°C i wylać do ostygnięcia.

Jun 17, 2022, 3:26 PM

- 40L wody na 14 kg na zacieranie.

OG przed dodanie wody na zacieranie 1.058.

Dolane 11L wody na wyrównanie z poziomem kosza.

Na wystadzenie użyliśmy 20L.

Dodanie 2 kg cukierków belgijskich (z przepisu) w wysokiej temparturze zcielo białka które wyłowiliśmy i wylaliśmy.

OG po chłodzeniu 1.077

Jun 17, 2022, 11:14 PM

- Koszty:

Słód: 32zł

Cukier: 6.44zł

Saaz: 10zł

Halletaur: 6,80zł

Styrian golding: 10.40zł

Drożdże: 57zł

Jun 22, 2022, 4:26 PM

- ABV 9.0% Odfermentowanie 84.4%

FG 1.012

Jul 11, 2022, 9:40 PM