

# Triple Sweet

- Gravity **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **19**
- SRM **13.6**
- Style **Belgian Tripel**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **20 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **22 liter(s)**

## Fermentables

| Type           | Name                       | Amount         | Yield | EBC |
|----------------|----------------------------|----------------|-------|-----|
| Liquid Extract | WES ekstrakt słodowy jasny | 5.1 kg (91.1%) | 75 %  | 30  |
| Sugar          | biały cukier kandyzowany   | 0.5 kg (8.9%)  | --- % | --- |

## Hops

| Use for             | Name                  | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------------------|-----------------------|--------|--------|------------|
| Boil                | Hallertauer Tradition | 35 g   | 60 min | 5 %        |
| Aroma (end of boil) | Saaz (Czech Republic) | 20 g   | 10 min | 3.6 %      |

## Yeasts

| Name                    | Type | Form  | Amount | Laboratory       |
|-------------------------|------|-------|--------|------------------|
| FM26 Belgijskie Pagórki | Ale  | Slant | 250 ml | Fermentum Mobile |

Typ fermentacji: górna  
Zakres temperatur fermentacji: 18-24°C  
Stopień odfermentowania: 72-76%  
Flokulacja: wysoka  
Tolerancja alkoholu w piwie: 12% ABV

## Extras

| Type   | Name         | Amount | Use for   | Time      |
|--------|--------------|--------|-----------|-----------|
| Flavor | Sok malinowy | 200 g  | Secondary | 14 day(s) |

## Notes

- **CHMIELENIE:**
  1. Ekstrakty wlewamy do garnka, uzupełniamy wodą. Doprowadzamy do wrzenia.
  2. Dodajemy chmiel Hallertauer Tradition. Gotujemy przez 50 min.
  3. W ok. 45 min roztopiamy cukier kandyzowany w osobnym garnku.
  4. W 50 min dodajemy chmiel Saaz i cukier. Gotujemy przez 10 min.
  5. Wlewamy brzeczkę do fermentora i uzupełniamy schłodzoną wodą do 20l.

### FERMENTACJA:

1. Fermentację burzliwą rozpoczynamy w temperaturze 17-19°C.
2. Po 2-3 dniach podnosimy temperaturę do 20-21°C.
3. Fermentację cichą przeprowadzamy w temperaturze kilka stopni niższej.
4. Do cichej fermentacji dodajemy 200ml soku malinowego.

Uważać na temperaturę. Nie przekraczać 22°C!

REFERMENTACJA:  
glukoza, 2.2 CO<sub>2</sub>

LEŻAKOWANIE:  
ok. 5-6 tygodni  
*Jun 3, 2018, 5:51 PM*