

45. Tripel IPA

- Gravity **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **74**
- SRM **7.3**
- Style **Belgian Tripel**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **11 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **12.7 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **13 %/h**
- Boil size **15.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.3 liter(s) / kg**
- Mash size **12.5 liter(s)**
- Total mash volume **16.3 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **78 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **12.5 liter(s)** of strike water to **70.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **64C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **78C**
- Sparge using **6.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **15.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	3.4 kg (79.1%)	80 %	4
Grain	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (4.7%)	79 %	22
Grain	Aroma CastleMalting	0.2 kg (4.7%)	78 %	100
Sugar	Cukier	0.5 kg (11.6%)	95 %	1

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Boil	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Boil	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Artefakty Trapistów	Ale	Liquid	1500 ml	FM

Notes

- Ostatecznie 11l o brix ~18.

Start fermentacji w 18°C, łagodny start wręcz powolny, w drugim dniu temperatura swobodnie rośnie do 20 i 22 stopni, drożdże wychodzą z wiadra, założony blow off.

Czwartego dnia burzliwej gdy trochę zwalniała, dodany syrop 200g cukru białego w ok, 100-150ml wody zagotowane i przestudzone. Reakcja drożdży gwałtowna, wychodziły na spacer. Później już spokojnie.

Temperatura 22-20 stopni.

Notatka po półfinale warszawskich bitew piwnych:

Moim zdaniem piwo było za słodkie mimo wybranego szczepu, barwa trochę za ciemna. Silny aromat landrynkowy i trochę aldehydu.. Chmiele zbyt mało cytrusowe i idące w stronę ziołowości/kwiatów (zapewne wina amarillo) i wyjątkowo mocno zdominowane przez drożdże. Goryczka również zbyt niska.

Sędziowie potwierdzili to w metryczce.

Oct 11, 2017, 10:56 AM