

# Belgian Tripel

- Gravity **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **29**
- SRM **6.4**
- Style **Belgian Tripel**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **24.1 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **21 liter(s)**
- Total mash volume **28 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	6 kg (85.7%)	81 %	4
Grain	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (7.1%)	74 %	3
Grain	Biscuit Malt	0.5 kg (7.1%)	79 %	45

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	30 g	60 min	10 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Liquid	10 ml	Fermentum Mobile

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	cukier kandy jasny	500 g	Primary	3 day(s)

## Notes

- 3 dzień fermentacji dodaje cukier.  
Po zakończeniu fermentacji burzliwej piwo przelej na cichą fermentację. Jeśli masz taką możliwość, to cichą przeprowadź w temperaturze kilka stopni niższej niż burzliwą przez około 3 tygodnie.

<http://blog.homebrewing.pl/belgian-tripel-wskazowki-do-zacierania-chmielenia-fermentacji/>

<http://blog.homebrewing.pl/tripel-surowce/>

<http://blog.homebrewing.pl/belgian-tripel-receptura/>

<http://kompediumpiwa.pl/belgian-triple/>

Mar 24, 2020, 9:54 AM