

# Klasztorny Nygus

- Gravity **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **37**
- SRM **5.9**
- Style **Belgian Tripel**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **19.5 liter(s)**
- Total mash volume **26 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	6 kg (82.2%)	82 %	4
Grain	Strzegom Bursztynowy	0.3 kg (4.1%)	70 %	49
Grain	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (2.7%)	75 %	30
Sugar	belgijski kandyzowany biały	0.8 kg (11%)	--- %	---

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	35 g	60 min	11 %
Boil	Sybilla	36 g	10 min	3.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Liquid	100 ml	Fermentum Mobile

## Notes

- Drożdże na starterze 1 litrowym z mieszaniem przez 48h, potem stały w lodówce (pierwszy raz taki eksperyment) przez tydzień aż do samego zadania.  
*Jan 14, 2023, 4:15 PM*