

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 CO₂

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