

Triple

- Gravity **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **24**
- SRM **6**
- 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 **18.8 liter(s)**
- Total mash volume **25 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **76 C**, Time **2 min**

Mash step by step

- Heat up **18.8 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **45 min** at **65C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **2 min** at **76C**
- Sparge using **12.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	4 kg (55.2%)	80 %	5
Grain	Słód pszeniczny Bestmalz	1.5 kg (20.7%)	82 %	5
Grain	Carabelge	0.25 kg (3.4%)	80 %	30
Grain	Monachijski	0.5 kg (6.9%)	80 %	16
Sugar	Candi Sugar, Clear	1 kg (13.8%)	78.3 %	2

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Tettnang	20 g	55 min	4 %
Boil	Sorachi Ace	15 g	55 min	10 %
Aroma (end of boil)	Perle	15 g	15 min	7 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Liquid	500 ml	Fermentum Mobile

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Mech irlandzki	4 g	Boil	10 min
Water Agent	Gips	60 g	Mash	62 min
Water Agent	Chlorek wapnia 33%	60 g	Mash	62 min

Notes

- Cukier dodać przed fermentacją. Schłodzić do 20st i mocno napowietrzyć. Zadać drożdże. 7-10 dni burzliwa maks. 26st. Po ustaniu przelać na cichą schłodzić i trzymać przez ok 3tyg. Nagazowanie 7g/l glukozy, przez tydzień w temp. pokojowej, następnie 4tyg w chłodnej piwnicy.

Dec 1, 2022, 11:35 AM