

Bzdura

- Gravity **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **42**
- SRM **5.2**
- Style **Belgian Tripel**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **75 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **28.3 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)**

Steps

- Temp **62 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **25 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **19.5 liter(s)** of strike water to **69C**
- Add grains
- Keep mash **45 min** at **62C**
- Keep mash **25 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **15.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (60%)	80 %	4
Grain	Strzegom Wiedeński	2 kg (26.7%)	79 %	10
Sugar	Cukier	1 kg (13.3%)	100 %	1

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	25 g	60 min	12 %
Aroma (end of boil)	Citra	25 g	30 min	12 %
Dry Hop	Citra	50 g	7 day(s)	12 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safbrew T-58	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

Notes

- Obrona Bastogne - jeden z najważniejszych epizodów ofensywy w Ardenach mającej miejsce na przełomie 1944 i 1945 roku. W walkach także udział 101 Dywizja Powietrznodesantowa USA. Podczas Obrony Bastogne Niemcy zażądali kapitulacji Bastogne. Gen. McAuliffe, dowódca 101 dywizji powietrznodesantowej USA, odpowiedział tylko jednym słowem, nuts (bzdura)
Oct 19, 2016, 12:13 AM

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.