

# #20 - Tripel Trouble

Belgian Tripel (18 C)

**Type:** All Grain  
**Batch Size:** 22,00 l  
**Boil Size:** 27,82 l  
**Boil Time:** 90 min  
**End of Boil Vol:** 24,18 l  
**Final Bottling Vol:** 22,00 l  
**Fermentation:** Ale, 1d @ 18C + 13d @ 20C

**Date:** 05 Apr 2014  
**Brewer:** Morten Gade Sørensen  
**Asst Brewer:** Søren Rastrup  
**Equipment:** 25 ltr. Nimbus - RS270  
**Efficiency:** 78,00 %  
**Est Mash Efficiency:** 82,4 %  
**Taste Rating:** 45,0

**Taste Notes:**

## Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
17,00 l	Rødekro Vandværk	Water	1	-
5,40 ml	Lactic Acid (Mash 60,0 mins)	Water Agent	2	-
6660,00 g	Pilsner Malt (Fuglsang) (3,3 EBC)	Grain	3	88,1 %
200,00 g	Oats, Flaked (2,0 EBC)	Grain	4	2,6 %
40,00 g	Saaz 2012 [3,60 %] - Boil 60,0 min	Hop	5	13,8 IBUs
15,00 g	Hersbrucker 2012 [2,60 %] - Boil 60,0 min	Hop	6	3,7 IBUs
60,00 g	Saaz 2012 [3,60 %] - Boil 30,0 min	Hop	7	15,9 IBUs
15,00 g	Hersbrucker 2011 [5,00 %] - Boil 30,0 min	Hop	8	5,0 IBUs
10,00 g	Irish Moss (Boil 10,0 mins)	Fining	9	-
0,50 tsp	Yeast Nutrient (Boil 10,0 mins)	Other	10	-
1,0 pkg	Abbey Ale (White Labs #WLP530) [35,49 ml]	Yeast	11	-
700,00 g	Candi Sugar, Clear (1,0 EBC)	Sugar	12	9,3 %

## Gravity, Alcohol Content and Color

**Est Original Gravity:** 1,086 SG  
**Est Final Gravity:** 1,014 SG  
**Estimated Alcohol by Vol:** 9,6 %  
**Bitterness:** 38,4 IBUs  
**Est Color:** 7,9 EBC

**Measured Original Gravity:** 1,080 SG  
**Measured Final Gravity:** 1,008 SG  
**Actual Alcohol by Vol:** 9,5 %  
**Calories:** 761,4 kcal/l

## Mash Profile

**Mash Name:** Single Infusion, Medium Body  
**Sparge Water:** 6,78 l  
**Sparge Temperature:** 77,0 C  
**Adjust Temp for Equipment:** FALSE

**Total Grain Weight:** 7560,00 g  
**Grain Temperature:** 22,2 C  
**Tun Temperature:** 22,2 C  
**Mash PH:** 5,40

## Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Mash In	Add 17,89 l of water at 73,1 C	66,7 C	90 min
Mash Out	Add 10,02 l of water at 93,7 C	75,6 C	10 min

**Sparge:** Fly sparge with 6,78 l water at 77,0 C

**Mash Notes:** Simple single infusion mash for use with most modern well modified grains (about 95% of the time).

## Carbonation and Storage

**Carbonation Type:** Bottle  
**Pressure/Weight:** 173,56 g  
**Keg/Bottling Temperature:** 21,1 C  
**Fermentation:** Ale, 1d @ 18C + 13d @ 20C

**Volumes of CO<sub>2</sub>:** 2,8  
**Carbonation Used:** Bottle with 173,56 g Corn Sugar  
**Age for:** 30,00 days  
**Storage Temperature:** 3,0 C

## Notes

## Remove from inventory udført ##

Gæres i gorenje.gadecs.com.

30/03-2014: Gærstarter på 1,5L med 150g lys DME sat i gang med WLP530 gær. Glemte gærnæring.

Brygdag 05/04-2014: 14:45 - Grundig indmæskning med den nye træbrygske. Ingen afstandsring. Cirkulationspumpe ved 6V. Efter en halv times tid var der ikke væske i pumpen, så der blev lige røret rundet og pumpen kørte ved 4,5V en halv times tid. Herefter 6V igen.

Vores pre-boil gravity snød os (igen). Den var 1087 (hvor den var beregnet til 1064), men jeg tror fejlkilden ligger i at prøven tages fra hanen, hvor sukkerkoncentrationen måske er højere, da urten under udmæskning ikke har været cirkuleret. Whirlpool blev lavet. Post-boil SG = 1072 før tilsætning af kandis (?). 1077 efter tilsætning (?). OG blev 1080 (målt på urt på vej til ballon). Vi brugte (alt for) laaang tid på nedkøling og overførsel af urt til ballon. Humlen havde også lagt sig som en fint filter i gryden så flowet var rigtig langsomt, på trods af at hanen var fuldt åbent. Gæren blev tilsat ballonen undervejs.

Fremover vil vi dog ikke bruge så lang tid på nedkøling, men i stedet satse på at få flyttet urten hurtigere i spand/ballon, og så lade gærskabet styre temperaturen ned på den rette temperatur, og så pitche gæren når denne er nået.

06/04-2014: Gæringen er lystigt i gang.

Gæring: Start ved 18C og lad den stige til 20C over det første døgn. Husk blow-off tube :)

Evt. forsøges tilsætning af frisk gær til flaskekarboneringen. F.eks. 1-2g rehydreret US-05 tørgær i omstikningsspanden.

14/05-2014: Karboneret med 168g dextrose i 400 ml vand til 19 L. Target CO2 volume = 2,8. Det blev dog til 20 L i tappespanden, så CO2 volumen bliver nærmere 2,7. Der blev tappet 37 x 0,5L + 4 x 0,33L flasker. Sidstnævnte gemmes til DM i håndbryg 2015 - hvis den nu går hen og bliver god :)

*Created with [BeerSmith](#)*