

Smashy Trippel – EBC=3 – Petter Fornes

HÅNDBRYG.DK

BEER *Calc*

5L Trippel

Style: Trippel

Brewer: Petter Fornes

Statistics

Volume: 4 liters
OG: 1078
FG:
Alcohol: 7.7 % by vol.
Colour: 9 EBC (Golden)
Bitterness: 28 IBU
BU/GU: 0.35

Fermentables

Pilsner Malt 3 EBC 1500 grammes
Mash schedule: 63-65 grader 60 min, 15 min 78 grader

Hops

Saaz 4% alpha 10 grammes 60 minutes
Saaz 4% alpha 10 grammes 10 minutes

Fermentation

Yeast: WLP400 Belgian Wit Ale

Comments:

Første forsøk på 5L batch!

SMaSH! Trippel

Brygget 28.11.11

vannjustert etter 30 min

5L: OG 1062/1072

irish moss + gjærnæring

til slutt 3.5 L

Tappet 14/12-11:

Glemte å måle FG. Primet 3 L med 15 g sukker.