



<http://www.infobeer.com.br>

https://t.me/joinchat/QxyxUhnw_OyrVcyQAn-g5A

RECEITA BELGIAN TRIPEL 20 L

Tipo: 100% Grão Tamanho do lote: 20 l Qtd Total de água: 33l Tempo de brassagem: 4hs	Qtd estimada para engarrafar: 19L Fermentação: Dois estágios Equipamento: Panela Eficiência: 75,00%	
---	--	--

Belgian Tripel (Brugs)

Belgian Tripel

All Grain (20.00 l) **ABV:** 7.70 %

OG: 1.066 SG **FG:** 1.009 SG

IBUs: 29.4 IBUs **Color:** 17.1 EBC

By: Brug's



INGREDIENTES

Nome	Tipo	%/IBU
Malte Pilsen 4.5 kg	Grão	71.4 %
Malte Carapils 0.5 Kg	Grão	7.9 %
Malte Biscuit 0.5 Kg	Grão	7.9 %
Malte Melanoidina 0.7 Kg	Grão	11.1 %
Açúcar Fervura 15 min 300 Gramas	Adjunto	1.6 %
Lúpulo EST KENT [5%] Fervura 60 min 27 Gramas	Lúpulo	13.8 IBUs
Lúpulo SAAZ [4%] Fervura 60 min 27 Gramas	Lúpulo	11 IBUs
Lúpulo EST KENT [5%] Fervura 15 min 10 Gramas	Lúpulo	2.5 IBUs
Lúpulo SAAZ [4%] Fervura 15 min 10 Gramas	Lúpulo	2 IBUs
Whirfloc Fervura 15 min		
Fermento Magrove Jacks M31 (Belgian Tripel)	Fermento	M31

RAMPAS DE MOSTURA		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
RAMPA 1	67	75
MASHOUT	78	10

FERVURA		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
FERVURA	EBULIÇÃO	60

RAMPAS DE FERMENTAÇÃO E COLD		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
RAMPA 1	18	2 DIAS
RAMPA 2	20	3 DIAS
RAMPA 3	22	2 DIAS
RAMPA 4 (MATURAÇÃO)	12	4 DIAS
RAMPA 5 (COLD)	0~2	7~10 DIAS

Receita Elaborada por:

Brugs

Revisada por:

Maurício TP

Cheers