

HÅNDBRYG.DK

BEERCalc

This is Heikki's optimized version. Let us know if you see any problems

Fanø Trippel

Style: Trippel

Brewer: Lars Christensen

Statistics

Volume: 26 liters
OG: 1078
FG: 1008
Alcohol: 9.2 % by vol.
Colour: 10 EBC (Golden)
Bitterness: 28 IBU
BU/GU: 0.35

Fermentables

Pilsner Malt 3 EBC 4000 grammes
Kandis (light) 500 grammes
Dextrose 400 grammes
Dry Medium Extract 2000 grammes
Pale Malt 7 EBC 1000 grammes
Dextrose 166 grammes

Mash schedule: 65-68 degrees for 75 minutes, 75 degrees for 15 minutes.

Hops

Saaz 3.4% alpha 90 grammes 45 minutes
Saaz 3.4% alpha 25 grammes 10 minutes
Saaz 3.4% alpha 10 grammes 5 minutes

Fermentation

Yeast: 3787 Belgian Trappist
Fermented at 20 degrees C for 31 days.
Fermented at 20 degrees C for 12 days.

Comments:

Brygdag d. 5 marts 2005.

Blandet til dels af de rester af malt jeg har til rådighed på brygdagen.

Pale Ale Malten er knust i en morter, da jeg ikke har en maltkværn. Hårdt arbejde. Godt der kun var 1 kg. ;-)

400 g. Dextrosen er druesukker & rørsukker til gærstarteren på 1 liter.

1. April omstukket til 2 fermentering/klaring. Gravity målt til 1008. Lidt rigeligt lang gæret ned, synes jeg.

Smagen er ok, men med den gravity også uden ret megen restsødme. Der er masser af fylde i smagen, som ikke umiddelbart virker voldsomt sprittet.

Der er brugt 166 gram dextrose/druesukker til carboneringen. Fik efter omstikning lov at stå i gærspanden ca. ½ time inden det blev flasket den 13. april.

Smagen er fortsat meget meget lovende. den skal nok blive fin, når den har carboneret og modnet et stykke tid.