

# HOW TO

## 888 - Tripel

### Tất cả ngũ cốc cho 20 lít

Với bộ ba 888- Tripel này, chúng tôi đã tạo ra một loại bia Bỉ mạnh cổ điển. Không đắng, và đầy cảm dỗ.

### Kết quả dự kiến:

OG: <b>1.085</b>	FG: <b>1.020-22</b>
<b>19 IBU</b>	ABV: <b>8,5%</b>
<b>11 EBC</b>	Hiệu suất: <b>75%</b>

### Thành phần nguyên liệu:

#### Malts:

6.2 kg Weyermann Pilsner Malt, 3,9 EBC  
1.0 kg Weyermann Wheat Malt, 3,9 EBC  
0,45 kg Weyermann Carapils, 3,9 EBC  
*Tổng: 7,65 kg*

#### Hops:

**Gói 1:** 10g Hallertauer Perle 8.0%, để sôi trong 50 phút.  
**Gói 2:** 19g Willamette 6,2% , để sôi trong 20 phút.  
**Gói X:** 20g Huell Melon 7,2%, để sôi trong 10 phút.

*Tổng: 49g*

#### Nấm men:

**Gói :** 2 \* 11g - Safale Abbaye (BE-256)

#### Profile nước:

Light & Malty

Nước: Chúng tôi khuyến khích nấu bằng nước đóng chai giá rẻ, hoặc nước R.O từ hệ thống của riêng bạn.

Chúng tôi luôn bổ sung muối và khoáng trong gói, để phù hợp với nước R.O. Trộn vào nước dùng cho đường hóa.

Trong một trong những túi hoa bia, chúng tôi luôn bổ sung dinh dưỡng cho men và chất làm trong dịch đường.

### Đường hóa:

Bạn có thể đường hóa theo nhiều cách khác nhau. Bạn biết rõ về hệ thống của mình. Đơn giản nhất là đường hóa một bước:

64°C trong 90 phút, tăng từ từ mỗi phút 1 ° C đến 78 ° C, giữ trong 10 phút.

Cần lượng nước bao nhiêu, sẽ phụ thuộc vào hệ thống của bạn, xem bên dưới.

Giữ nhiệt độ nước đường hóa trước khi khuấy cao hơn nhiệt độ đường hóa khoảng 2-3 độ C.

### Tính lượng nước dùng cho đường hóa

Cần bao nhiêu nước cho đường hóa sẽ phụ thuộc vào thiết lập của bạn. Lượng nước an toàn ban đầu là 20 lít.

### Tính lượng nước rửa bã:

Mục tiêu là có 25 lít trước khi đun sôi. Ban đầu, rửa bã với một khoảng. 15 lít nước 79 ° C. Ghi chú và điều chỉnh lần sau.

### Đun sôi:

Đun sôi trong 60 phút.  
Thêm hoa bia như được liệt kê dưới mục đun sôi, ở trạng tiếp theo.

### Lên men:

Bổ sung nấm men ở nhiệt độ phù hợp. Các men tạo ra bia!

Lên men 14 ngày ở 18-21 ° C, hoặc cho đến khi ngừng lên men trong 2 ngày.

### Đóng chai:

Để cacbonat bia, cần bổ sung thêm đường trước khi đóng chai.  
Thêm 6 gram đường vào mỗi lít bia.

### Đóng Keg:

Bia cần có thể tích CO2 là 2.5.

### Ủ chín:

Hai tuần đầu tiên để ở nhiệt độ phòng (dưới 25 độ). Sau đó lạnh (dưới 15 độ) trong hai đến ba tuần.  
Sau đó trữ trong tủ lạnh, cho đến khi uống chúng.  
Bia này được bảo quản tốt.

# HOW TO

## Trong ngày nấu bia:

Date:	Batch #:
-------	----------

## Mash

### Đường hóa

64 °C trong 90 phút, tăng từ từ 1 ° mỗi phút đến 78 °C, giữ 78 ° trong 10 phút.

Nước dùng cho đường hóa theo Lít	Nước rửa bã theo lít	Nhiệt độ đường hóa thực tế

- Nước đường hóa ở nhiệt độ chính xác
- Bổ sung malt và khuấy đều
- Đo lượng nước rửa bã và nâng nhiệt đến 78 độ C
- Đường hóa xong
- Rửa bã xong

## Đun sôi

Đun sôi trong 60 phút, thêm hoa bia theo list dưới đây:

Đun sôi ở nhiệt độ ban đầu:	Lít được gia nhiệt:
-----------------------------	---------------------

- Gói 1:** Thêm vào sau khi sôi 10 phút, và để sôi trong 50 phút.
- Gói 2:** Thêm sau khi sôi 40 phút và để sôi trong 20 phút.
- Gói 3:** Thêm sau khi sôi 50 phút đun, và để sôi trong 10 phút.
- Máy làm lạnh dịch hèm đã khử trùng

## Sau sôi:

- Đo lượng đường ban đầu
- Dịch đường được làm lạnh xuống 19 độ

OG:	Hiệu suất:
-----	------------

- Men đã được thêm vào (khử trùng tay, gói và cho vào bia)
- Vệ sinh xong

Nhiệt độ lên men:	Lượng (L) trong thùng lên men:
-------------------	--------------------------------

## Sau 7 ngày:

- Chuyển bia sang thùng lên men sạch và đã được khử trùng.

## Sau 14 ngày hoặc lâu hơn nếu nó vẫn tiếp tục lên men:

- Đo đường cuối
- Bia cho đóng keg đóng chai

## Khi đóng chai:

Thêm đường vào thiết bị lên men sạch và được khử trùng - 6 gram mỗi lít bia. Hòa tan đường trong 100ml nước sôi, sau đó cho vào thiết bị lên men.

Chuyển bia đến thùng lên men. Sau đó đóng chai.

FG:	ABV:	Ngày đóng chai:
-----	------	-----------------

Ghi chú:
----------