

# Champagne Tripel

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **34**
- SRM **6.9**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner®<br>2,5-4,5 EBC<br>Weyermann | 5 kg (63.3%)   | 80 %       | 3.5 |
| Ziarno | Monachijski                               | 0.6 kg (7.6%)  | 80 %       | 15  |
| Ziarno | Castlemalting - Cara<br>Clair             | 0.2 kg (2.5%)  | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Biscuit Malt                              | 0.5 kg (6.3%)  | 79 %       | 50  |
| Ziarno | Rye, Flaked                               | 0.5 kg (6.3%)  | 78.3 %     | 4   |
| Cukier | Candi Sugar, Clear                        | 0.8 kg (10.1%) | 78.3 %     | 2   |
| Ziarno | Oats, Flaked                              | 0.3 kg (3.8%)  | 80 %       | 2   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | First Gold | 40 g  | 60 min | 8 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Saphir     | 50 g  | 15 min | 3.8 %      |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|                           |     |        |       |                  |
|---------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM25 Klasztorna medytacja | Ale | Płynne | 20 ml | Fermentum Mobile |
|---------------------------|-----|--------|-------|------------------|

## Dodatki

| Typ       | Nazwa                 | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------|-----------------------|-------|-------------------|--------|
| Przyprawa | Aframon Madagaskarski | 3 g   | Gotowanie         | 10 min |
| Inne      | Płatki dębowe         | 25 g  | Fermentacja cicha | 14 dni |