

# Champagne Tripel

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **38**
- SRM **5.3**
- 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 **3.15 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 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 **22.1 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5 kg (71.4%)	80 %	3.5
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.3%)	80 %	15
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.5 kg (7.1%)	78 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (7.1%)	70 %	4

## 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
Inne	Candi Sugar, Clear	800 g	Fermentacja burzliwa	1 dni