

# 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® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5 kg (63.3%)	80 %	3.5
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (7.6%)	80 %	15
Ziarno	Castlemalting - Cara 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**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Aframon Madagaskarski	3 g	Gotowanie	10 min
Inne	Płatki dębowe	25 g	Fermentacja cicha	14 dni