

Lambic

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **9**
- SRM **3.4**
- Style **Fruit Lambic**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **40 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **42 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **52.9 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **30 liter(s)**
- Total mash volume **40 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **45 min**
- Temp **70 C**, Time **30 min**
- Temp **76 C**, Time **0 min**

Mash step by step

- Heat up **30 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **45 min** at **66C**
- Keep mash **30 min** at **70C**
- Keep mash **0 min** at **76C**
- Sparge using **32.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **52.9 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	BESTMALZ - Best Heidelberg	6 kg (60%)	80.5 %	3
Grain	BESTMALZ - Best Wheat Malt	4 kg (40%)	82 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Tettnang	160 g	90 min	1 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safel S-33	Ale	Dry	11 g	---
Wyeast - Belgian Lambic Blend	Ale	Liquid	20 ml	Wyeast Labs

Notes

- 160g chmielu tettnanger wyprażonego w piekarniku przez 30 min w temperaturze 180 stopni
Fermentacja
Fermentacja burzliwa - 2 tygodnie dni w temp. 20°C

Fermentacja cicha w szklanym balonie - ok. 1 roku temp. pokojowej 20-22°C

Po roku fermentacji cichej do balonu dodano 6 kg świeżej wiśni łątówki (z pestkami), i tak pozostawiono przez jeszcze 1 i 1/2 miesiąca do rozlewu
Jan 25, 2020, 6:41 PM