

## #Sowa 12 - Wiśniowe Lambiczi

- Gravity **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **62**
- SRM **9.5**
- Style **Fruit Beer**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	3 kg (100%)	80 %	35

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnat	30 g	30 min	11.2 %
Boil	Mount Hood	60 g	30 min	5.5 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-33	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Wiśnie i sok	3500 g	Boil	60 min

### Notes

- Brzeczka z ekstraktów gotowała się 60 minut z 3,5 kg wiśni z sokiem. Brzeczka 11 BLG. Po burzliwej na cichą przelane 20 litrów - 1 liter straty z powodu drożdży i resztek chmielu.  
Warka podzielona na pół:
  - 10 litrów bazowe + 300 g soku z wiśni - odfermentowanie końcowe 2 BLG,
  - 10 litrów bazowe + 300 g soku z wiśni + laska wanilii Bourbon macerowana w spirytusie + 500 g laktozy.

Piwo, a właściwie dwa piwa wyszły rewelacyjne: jedno smakowało, jakby było zaszczone dzikusami - stąd nazwa piwa, a drugie wyszło jak soczek wiśniowy w piwie z dodatkiem wanilii.

Dec 5, 2020, 10:08 PM