

Lambic/Kriek #18

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **3**
- SRM **3.5**
- Styl **Fruit Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79.6 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **15 min**
- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **43.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **77C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Soufflet - pilzneński	3 kg (54.5%)	81 %	3.75
Ziarno	Wheat, Flaked	2.4 kg (43.6%)	77 %	4
Ziarno	Chateau - Acidulated Malt	0.1 kg (1.8%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	stary chmiel nieznan	30 g	60 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Gęstwa	150 ml	---
Wyeast - Amalgamation Brett Super Blend	Ale	Płynne	125 ml	Yeast Bay

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wiśnie	6000 g	Fermentacja cicha	130 dni
Inne	płatki dębowe śr opiekane i zwykłe	30 g	Fermentacja cicha	450 dni

Notatki

- nagazowanie 3-4.5 vol (u mnie będzie 2.8 vol)

gestosc 1 (warki podst.): 14.8

gestosc 2 (cicha ze startrem i woda): 13.5

gestosc 3 (z wisniami): 12.6

13 cze 2016, 16:49