

Turbo Lambic

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **4**
- SRM **4.5**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **44 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.4 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.1 kg (70.3%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (5.9%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.6 kg (5.9%)	75 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.8 kg (17.8%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	lunga	25 g	3 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	3 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Bretty	Ale	Gęstwa	400 ml	Alderaan

Notatki

- Piwo po zacieraniu, bez gotowania schłodzone do 40 stopni i podzielone na 2 wiadra po 24 litry.
Wiadro 1 - Zadany Starter z L. Plantarum
Wiadro 2 - Zadany Starter z L. Acidophilus

Po 48h zakwaszaniu, piwo zagotowane, schłodzone do 20 stopni i podzielone na 4 wiadra.

Wiadro 1 - Brett autorska mieszanka

Wiadro 2 - Brett Amalgamation

Wiadro 3 - Brett Beersel

Wiadro 4 - FM 52

Po około 21 dniach fermentacji dodane różne owoce.

31 maj 2017, 11:34