

Lambik wiśniowy

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **10**
- SRM **3.6**
- Style **Fruit Lambic**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **33.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **19.5 liter(s)**
- Total mash volume **26 liter(s)**

Steps

- Temp **40 C**, Time **15 min**
- Temp **50 C**, Time **15 min**
- Temp **65 C**, Time **45 min**
- Temp **71 C**, Time **30 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **19.5 liter(s)** of strike water to **43.3C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **40C**
- Keep mash **15 min** at **50C**
- Keep mash **45 min** at **65C**
- Keep mash **30 min** at **71C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **20.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **33.1 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	4 kg (61.5%)	81 %	4
Grain	Pszenica niesłodowana	2.5 kg (38.5%)	75 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lublin (Lubelski)	106.25 g	90 min	1 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safbrew S-33	Ale	Dry	14.38 g	Safbrew
Wyeast - Belgian Lambic Blend	Ale	Liquid	125 ml	Wyeast Labs

Notes

- Fermentacja burzliwa 2 tygodnie - 20 stopni drożdżami S-33
- Fermentacja cicha w szklanym balonie ~ rok 20-22 stopnie

po roku ok.6kg owoców (wiśnia łątówka z pestkami) 2 miesiące

Nagazowanie 2,2vol CO2

WARZENIE:

4kg pilzneński, 2,5 pszenica niesłodowana, skleikowana przed
32,5l brzezki 14blg

Fermentacja:

dwie paczki S-33 początek: 15 maja 2020

Jun 1, 2020, 11:35 AM