

# ### LAMBIK ---- KRIEK (18I)

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU ---
- SRM **3.9**
- Style **Fruit Lambic**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **25.2 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.3 liter(s)**
- Total mash volume **20.4 liter(s)**

## Steps

- Temp **40 C**, Time **15 min**
- Temp **55 C**, Time **15 min**
- Temp **70 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **15.3 liter(s)** of strike water to **43.3C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **40C**
- Keep mash **15 min** at **55C**
- Keep mash **60 min** at **70C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **15 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.2 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	2 kg (37.7%)	80 %	4
Grain	Pszenica niesłodowana	2 kg (37.7%)	75 %	3
Śrutowana				
Grain	Strzegom Pszeniczny	1 kg (18.9%)	81 %	6
Grain	BESTMALZ - Acidulated	0.1 kg (1.9%)	79 %	6
Słód zakwaszający				
Adjunct	Rice Hulls	0.2 kg (3.8%)	1 %	0
Łuska ryżowa; po namoczeniu utworzyła złożę filtracyjne.				

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-33	Ale	Dry	11 g	Fermentis
Wyeast XL 3763 Roselare Ale Blend	Ale	Liquid	125 ml	Wyeast

## Extras

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Wiśnia	6000 g	Secondary	120 day(s)
<p>- Spasteryzować (80°C 15min). - Im więcej tym lepiej, nawet 7kg będzie ok. Sypać całą, może być lekko ponacinana, z pestkami. - Alternatywnie może być sok z wiśni, spasteryzowany. Owoce jednak lepsze bo z pestek będzie delikatny posmak orzechowy.</p>				

## Notes

- Źródło receptury: <http://www.piwo.org/topic/5205-piwa-fermentacji-spontanicznej-lambik-flandryjskie/>

Limitowany jestem przez garnek tylko 25l, stąd taka a nie inna ilość oczekiwanego gotowego piwa.  
*Jun 30, 2017, 3:06 AM*