

#35 Turbo Kriek

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **8**
- SRM **3.9**
- Styl **Fruit Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.2 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.2 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (63.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszenica niestodowana	0.5 kg (26.3%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin Light	0.1 kg (5.3%)	75 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	4 g	30 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brett blend	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	17 g	Fermentacja burzliwa	69 dni

Notatki

- Docelowo 12 l po dodaniu 800ml koncentratu wiśniowego (61 brix), docelowo 14,5 blg\

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

// to chyba nie były brety, jakiś rozpuszczalnik? Najpewniej do wylania
14 lut 2019, 16:45