

## #40 Kriek

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **20**
- SRM **3**
- Styl **Fruit Lambic**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **120 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **34.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Soufflet - pilzneński	7 kg (100%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	60 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11 g	---
Safbrew S-33	Ale	Suche	11 g	---
Wyeast - Belgian Lambic Blend	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki pszenne błyskawiczne	2000 g	Zacieranie	120 min
Dodatek smakowy	Cherry	0 g	Fermentacja cicha	200 dni