

#5 Lambic

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **8**
- SRM **4.4**
- Styl **Fruit Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **8 min**
- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **8 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.1 kg (56.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.1%)	79 %	16
Ziarno	Diastatyczny	0.4 kg (7.3%)	80 %	3
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.5 kg (27.3%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zwietrzały chmiel	80 g	60 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Ale	Suche	11.5 g	---
Wyeast - Belgian Lambic Blend	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Wiśnie	3000 g	Fermentacja cicha	30 dni
Wiśnie na cichą po roku leżakowania				

Notatki

- -Nastawiony 3.04.18

-07.07.18 Już lekko czuć stajnię, chmiel miał chyba więcej A.kwasów, bo kwaśność jak na 3 miesiące słaba, prawdopodobnie dodam lactobacillus

-10.03.19 Po prawie roku aromat złożony, brzoskwinia, podejrzewam że od wlp648 dodanych po drodze. W smaku kwaśny, lekki ocet, chyba w granicach stylu. Odlane 12 litrów,

*6.5l + 1.8kg wiśni

*3l + winogrona (miska)

*2.5l + 0.44 malin

Zostanie około 6 litrów - do tego dorobię 16 litrów brzezki i zostawię samopas na kolejny rok.

12 kwi 2018, 18:19