

Apple Lindemans Lambic

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **41**
- SRM **3.4**
- Styl **Fruit Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **89 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**
- Temp **100 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **100C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (75%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (25%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Ella (AUS)	5 g	3 dni	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	10 g	5 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	10 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
dzikie drożdże i bakterie	Ale	Kultury	--- g	przyroda

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	koncentrat jabłkowy	2000 g	Butelkowanie	7 min
Inne	cukier trzcinowy	1000 g	Butelkowanie	60 min

Notatki

- Fermentacja burzliwa, do osiągnięcia około 2BLG. Zapewne na rok!? Przy dzikusach, oby krócej jak nie to kolejne kilka tygodni, miesięcy? Po zakończonej fermentacji zalewamy sokiem jabłkowym w ilości 2l. i 1kg.cukru,zamieszać i do butelek przez 6 miesięcy!?
- 4 mar 2024, 19:27