

## Belgijska wiśnia 50-tka

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **8**
- SRM **4**
- Styl **Fruit Lambic**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Kroki

- Temp **43 C**, Czas **15 min**
- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **46.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **43C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **35.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Viking Pilsner malt       | 7 kg (66.7%)   | 82 %       | 4   |
| Dodatek | Briess - Red Wheat Flakes | 1.5 kg (14.3%) | 70 %       | 4   |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana     | 1 kg (9.5%)    | 75 %       | 3   |
| Ziarno  | Strzegom Wiedeński        | 1 kg (9.5%)    | 79 %       | 10  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 40 g  | 70 min | 3.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa                               | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| S 33                                | Ale | Suche  | 10 g   | ---          |
| Wyeast - 3763<br>Roselare Ale Blend | Ale | Płynne | 100 ml | Wyeast Labs  |

|  |     |        |        |             |
|--|-----|--------|--------|-------------|
| Wyeast - 3278<br>Belgian Lambic<br>Blend | Ale | Płynne | 100 ml | Wyeast Labs |
|--|-----|--------|--------|-------------|

## Notatki

- 1. + 4 l wody na kleikowanie płatków co jest za mało, co najmniej 5l wody
- 2. Jest 20.03.2024r. Zatarłe 22 kwietnia 2023, dojrzewa w szklanych balonach, zaciemnione w piwnicy. Czekam na tegoroczne łożówki, myślę o czarnej porzeczce.  
*21 kwi 2023, 21:22*