

## 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
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **43C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj 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 Roselare Ale Blend	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs

Wyeast - 3278 Belgian Lambic 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*