

# Belgijski smak zepsutego mleka (na razie 35 l ale nie wiem ile ma balon)

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **5**
- SRM **5.9**
- Styl **Fruit Lambic**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **34.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (44.4%)	81 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	2 kg (22.2%)	75 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (5.6%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (11.1%)	82 %	5
Ziarno	Carahell	1 kg (11.1%)	77 %	26
Ziarno	Caraamber	0.5 kg (5.6%)	75 %	59

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ciul wie jaki	80 g	60 min	1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	20 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wiśnie	5000 g	Fermentacja cicha	30 dni
Dodatek smakowy	płatki dębowe	20 g	Fermentacja cicha	240 dni

Klarowanie	mech	10 g	Gotowanie	15 min
Inne	Mąka	300 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- Po fermentacji głównej na cichą razem z dzikimi drożdżami wprost do balona.

Pszenice skleikować.  
30 paź 2016, 14:44