

flandry owocowe

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **3**
- SRM **13.5**
- Styl **Fruit Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **82.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 72C**
- Wystadzaj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3 kg (31.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Vienna Malt	3 kg (31.6%)	77.5 %	7
Ziarno	Briess - Torrified Red Wheat	2 kg (21.1%)	76 %	3
Ziarno	Briess - Aromatic Malt	0.7 kg (7.4%)	77 %	39
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.4 kg (4.2%)	73 %	120
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (4.2%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	cokolwiek na maks 5 ibu	10 g	60 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP540	Ale	Gęstwa	300 ml	---
Roeselare Blend	Ale	Gęstwa	500 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wisnie do 13 litrow	3500 g	Fermentacja cicha	60 dni
Dodatek smakowy	Maliny do 13 litrow	3500 g	Fermentacja cicha	60 dni

Notatki

- plan na styczen 2018
28 lis 2017, 21:28