

# Kriek

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **9**
- SRM **4.6**
- Styl **Fruit Lambic**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (48%)	80 %	5
Ziarno	Viking dekstrynowy	1 kg (16%)	79 %	7
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (16%)	83 %	5
Ziarno	zakwaszający	0.25 kg (4%)	80 %	5
Ziarno	płatki pszeniczne	0.5 kg (8%)	55 %	5
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (8%)	75 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - WildBrew Philly Sour	Ale	Suche	10 g	Lallemand