

# Kriek

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **7**
- SRM **7.4**
- Styl **Fruit Lambic**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Malt	2.5 kg (39.7%)	--- %	7
Ziarno	Monachijski typ II	1 kg (15.9%)	--- %	25
Ziarno	Biscuit	0.5 kg (7.9%)	--- %	50
Ziarno	Karmelowy Jasny	0.3 kg (4.8%)	--- %	30
Dodatek	Pszenica niesłodowana	2 kg (31.7%)	--- %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	5 g	55 min	15.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew
Wyeast 3278 Belgian Lambic Blend	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wiśnie	6000 g	Fermentacja cicha	90 dni

## Notatki

- Kulturę bakterii 3278 Belgian Lambic Blend dodać po tygodniu fermentacji burzliwej drożdżami S-33, odstawić fermentor do piwnicy i zapomnieć o nim na minimum rok. Wiśnie dodać najwcześniej po roku od zadania kultur bakterii lambikowych, na czas minimum 3 miesiące.  
*6 gru 2017, 10:36*