

# Kriek

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **2**
- SRM **4.8**
- Styl **Fruit Lambic**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Briess LME - Pilsen Light	3.4 kg (77.3%)	78 %	4
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Wheat	1 kg (22.7%)	78 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	60 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew
Wyeast - Belgian Lambic Blend	Ale	Płynne	128 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Wiśnie	6000 g	Fermentacja cicha	60 dni
Inne	Francuskie płatki dębowe średnio opiekane	35 g	Fermentacja cicha	365 dni