

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 % |

Drożdze

| 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 |