

Kriek

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **2**
- SRM **2.7**
- Styl **Fruit Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **55 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (44.4%)	81 %	1
Ziarno	Pale Ale Viking	2 kg (44.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	5 g	60 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lactobacillus Plantarum	Ale	Płynne	1000 ml	Lacto
Zakwaszanie w fermentorze przez ok 24-36h w temperaturze 23°C, pH na poziomie 4,5 (kwasem mlekowym)				
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile
Zadanie drożdży ze startera po schłodzeniu do ok 17°C				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	2 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Wiśnie	4000 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Woda "Oaza" z Biedry:
HCO - 220
SO - 36
Cl - 3
Ca - 41
Mg - 24
Na - 9
K - 2
12 lis 2018, 11:50