

Kriek

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **7**
- SRM **4**
- Styl **Fruit Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min w 70C**
- Wystadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wheat, Flaked	2.2 kg (42.3%)	77 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (57.7%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select kilkuletni	60 g	60 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentis
Wyeast 3278 - Belgian Lambic Blend	Ale	Płynne	30 ml	Wyeast Labs

Notatki

- 1 grudnia początek fermentacji 20L / 12 blg
15 grudnia przelanie do baniaka 3 blg i dodanie bakterii z blendu
3 sty 2019, 18:58