Kriek Lambic

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **12**
- SRM **3.5**
- Styl **Fruit Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **48.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg *(70%)*	81 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1.5 kg *(30%)*	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	blend lambic	100 g	90 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brettanomyces claussenii	Ale	Płynne	100 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wiśnie	6000 g	Fermentacja cicha	180 dni

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Notatki

- Wykonywanie mętnego zacieru
  Pomimo ezoteryki mętnego zacieru i reputacji złożoności, tak naprawdę nie jest to trudniejsze niż wywar z zacieru i wymagany jest tylko jeden specjalny sprzęt: musisz zdobyć stuykmanden, które jest flamandzkim określeniem tego, co zasadniczo wynosi duży durszlak. Więc jeśli masz duży durszlak lub sito o drobnych oczkach, wszystko jest gotowe.

  Oto prosty harmonogram mętnego zacierania, aby przygotować podstawową brzeczkę lambic z przemiału zawierającego około 30 do 40 procent niesłodowanej surowej pszenicy. Proces zakłada, że robisz partię 5 galonów.
  Reszta białka
  Zacieru w temperaturze 113 ° F (45 ° C), starając się uzyskać stosunek wody do śruty 0,25 do 0,30 kwarty (236 do 284 mililitrów) na funt (454 g). Jest to bardzo gęsty zacier, ale rozcieńczyć go naparami z gorącej wody, aby podnieść temperaturę. Trzymaj w tej temperaturze przez 10–20 minut.
  Reszta żelatynizacyjna dla surowej pszenicy
  Dodaj tyle wrzącej wody, aby podnieść temperaturę zacieru do około 137 ° F (58 ° C) i przytrzymaj przez 10 minut.

  Pierwsze losowanie mętne
  Wepchnij stuykmanden (durszlak) w dół do złoża zbożowego i pozwól, aby płyn wpłynął do niego. Płyn będzie mętny, ale w większości nie powinien zawierać cząstek stałych. Odciągnij około ćwierć (946 ml) mętnego płynu i umieść go w oddzielnym średnim garnku lub rondlu. Podgrzej tę ciecz do około 180 ° F (82 ° C) i trzymaj ją tam. Ta wysoka temperatura zatrzymuje aktywność enzymatyczną w mętnej części i zapobiega dalszej konwersji.

  Main Mash Beta Amylaase Reszta
  Dodaj więcej wrzącej wody do głównego zacieru, aby podnieść temperaturę do 150 ° F (66 ° C) i przytrzymaj przez 30 minut.

  Drugie mętne losowanie
  Po pół godzinie powtórz procedurę durszlaka i odciągnij około 4 litrów (3,8 litra) płynu z głównego zacieru. Dodaj to do garnka z pierwszą kolekcją mętnej brzeczki i jeszcze raz dodaj wystarczająco dużo ciepła, aby utrzymać 180 ° F (82 ° C), ponownie, aby zapobiec dalszej konwersji.

  Reszta głównego zacieru alfa-amylazy
  Powróć do głównego zacieru, dodaj tyle wrzącej wody, aby podnieść temperaturę zacieru do około 162 ° F (72 ° C) i przytrzymaj przez kolejne 30 minut.

  Mash Out
  Podnieś temperaturę mętnej brzeczki do 185 ° F (85 ° C) i włóż ją z powrotem do głównego zacieru. Powinno to podnieść temperaturę zacieru do normalnej temperatury barbotowania około 168 ° F (76 ° C) - w razie potrzeby dodaj więcej wrzącej wody. To zatrzyma aktywność enzymatyczną. Utrzymuj w tej temperaturze przez 5–10 minut, a następnie odcedź i spłukuj.

  Po zakończeniu zacierania, vorlauf, przesączyć i spryskać jak zwykle, ale spryskaj wodą, która jest cieplejsza niż zwykle, około 190 ° F (88 ° C). Do żelatynizacji skrobi w surowej pszenicy i przeniesienia ich do kotła niezbędny jest gorący sprysk. Zbierz swoją zwykłą objętość przed gotowaniem i postępuj jak zwykle.

  Powstała brzeczka będzie bardzo mętna, prawie mleczna pod względem nieprzezroczystości. Ale z czasem, gdy twoje kwaśne robaki będą gryzły wszystkie te skrobie, piwo się wyklaruje. Za rok lub dłużej będziesz mieć zaskakująco czysty lambic, którym można się delektować samodzielnie lub w połączeniu ze starszymi lambicami, aby stworzyć gueuze.
  31 lip 2020, 08:23

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.