

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 brzezki **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
- Przetrzyj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

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

Notatki

- Wykonywanie mętneho zacieru

Pomimo ezoteryki mętneho 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 mętneho 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) mętneho 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 breczki 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 breczki 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 breczka 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