

Lambic

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **9**
- SRM **3.4**
- Styl **Fruit Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **32.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	6 kg (60%)	80.5 %	3
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	4 kg (40%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	160 g	90 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safel S-33	Ale	Suche	11 g	---
Wyeast - Belgian Lambic Blend	Ale	Płynne	20 ml	Wyeast Labs

Notatki

- 160g chmielu tettnanger wyprażonego w piekarniku przez 30 min w temperaturze 180 stopni
Fermentacja
Fermentacja burzliwa - 2 tygodnie dni w temp. 20°C

Fermentacja cicha w szklanym balonie - ok. 1 roku temp. pokojowej 20-22°C

Po roku fermentacji cichej do balonu dodano 6 kg świeżej wiśni łątówki (z pestkami), i tak pozostawiono przez jeszcze 1 i 1/2 miesiąca do rozlewu
25 sty 2020, 18:41