

Lambic Kriek

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **10**
- SRM **3.6**
- Styl **Fruit Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **15 min**
- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min w 40C**
- Przetrzyj zacier **15 min w 50C**
- Przetrzyj zacier **45 min w 66C**
- Przetrzyj zacier **30 min w 71C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 76C**
- Wyladuj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (33.9%)	80 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2 kg (33.9%)	80.5 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.5 kg (25.4%)	75 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.4 kg (6.8%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mieszany 2015	100 g	90 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M36 Liberty Bell Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Wyeast 3278 Belgian Lambic Blend	Ale	Płynne	100 ml	Cicha fermentacja 4 m-ce
--	-----	--------	--------	-----------------------------

Notatki

- Fermentacja cicha w szklanym balonie - ok. 4 m-ce roku temp. pokojowej 20-22°C. Po tym czasie dodano 6kg wiśni na półtora miesiąca.
20 mar 2018, 21:14