

## ### LAMBIK ---- KRIEK (18l)

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU ---
- SRM **3.9**
- Styl **Fruit Lambic**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Kroki

- Temp **40 C**, Czas **15 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (37.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2 kg (37.7%)	75 %	3
Śrutowana				
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (18.9%)	81 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Acidulated	0.1 kg (1.9%)	79 %	6
Słód zakwaszający				
Dodatek	Rice Hulls	0.2 kg (3.8%)	1 %	0
Łuska ryżowa; po namoczeniu utworzyła złożę filtracyjne.				

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis
Wyeast XL 3763 Roselare Ale Blend	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast

### Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wiśnia	6000 g	Fermentacja cicha	120 dni
<p>- Spasteryzować (80°C 15min). - Im więcej tym lepiej, nawet 7kg będzie ok. Sypać całą, może być lekko ponacinana, z pestkami. - Alternatywnie może być sok z wiśni, spasteryzowany. Owoce jednak lepsze bo z pestek będzie delikatny posmak orzechowy.</p>				

### Notatki

- Źródło receptury: <http://www.piwo.org/topic/5205-piwa-fermentacji-spontanicznej-lambik-flandryjskie/>

Limitowany jestem przez garnek tylko 25l, stąd taka a nie inna ilość oczekiwanego gotowego piwa.  
30 cze 2017, 03:06