

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 **BREWNESS.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