

# LAMBIK!!! TURBID MASH

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **10**
- SRM **3.8**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **58 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **58C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **75C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.3 kg (76.7%)	79 %	6
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (23.3%)	75 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zwierzalzy chmiel	60 g	60 min	1.5 %

## Notatki

- NIE PATRZ NA WYLICZENIA BREWNESS

### ZACIERANIE

#### Krok 1

Zalanie ziarna woda (temp 66 C) w stosunku 0,7L na 1 kg.  
Utrzymuj przez 10 min w temp 45 C

#### Krok2

W osobnym naczyniu gotuj wode.  
Dodaj do zacieru tak aby uzyskac 58 C. Wyjdzie stosunek 1L na kg

Krok 3

Odciągnij 1L brzezki i podgrzej do temp 82 C.

Dodaj tyle wody aby uzyskac temp 66 C, utrzymuj przez 30min.

Po tym czasie odciągnij 3,8L i dodaj do poprzednio odebranej brzezki. Łacznie da to 4,8L podgrzej do 82 C i utrzymuj temp.

Krok 4

Dodaj tyle wrzacej wody aby uzyskac temp 72 C, utrzymuj 30 min.

Wrzatek dalej nie bedzie potrzebny, przygotuj wode do wysladzania o temp 88 C.

Podgrzej odebrana brzezke do 85 C.

Sciagnij 4,8L z zacieru i dodaj uprzednio odebrana brzezke. Powinno to zwiekszyc temp do 75 C, trzymaj przez 20 min

Gotowanie 60 min dodac zwietrzale chmiele z niska zawartoscia alfa kwasow.

3 sie 2017, 15:10