

Lambik wiśniowy

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **10**
- SRM **3.6**
- Styl **Fruit Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **15 min**
- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 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 **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (61.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2.5 kg (38.5%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	106.25 g	90 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	14.38 g	Safbrew
Wyeast - Belgian Lambic Blend	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Fermentacja burzliwa 2 tygodnie - 20 stopni drożdżami S-33
- Fermentacja cicha w szklanym balonie ~ rok 20-22 stopnie

po roku ok.6kg owoców (wiśnia łątówka z pestkami) 2 miesiące

Nagazowanie 2,2vol CO2

WARZENIE:

4kg pilzneński, 2,5 pszenica niesłodowana, skleikowana przed
32,5l brzezki 14blg

Fermentacja:

dwie paczki S-33 początek: 15 maja 2020

16 kwi 2020, 18:30