

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**
- Wyszadzaj 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

1 cze 2020, 11:35