

Lambik wiśniowy

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **9**
- SRM **4**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **22.6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **15 min**
- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **42.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min w 40C**
- Przetrzymaj zacier **15 min w 50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min w 66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min w 71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min w 76C**
- Wyszadzaj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.8 kg (60.3%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.5 kg (39.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mieszanka odmian (UK, PL, CZ, DE), zwietrzały	100 g	90 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP500 - Trappist Ale Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs
Wyeast - Brettanomyces bruxellensis	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast Labs

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	Wiśnie	6000 g	Fermentacja cicha	60 dni
Inne	Płatki dębowe francuskie, średnio opiekane	40 g	Fermentacja cicha	60 dni
Klarowanie	Mech irlandzki	7 g	Gotowanie	10 min