

Mercator

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **12**
- SRM **3.4**
- Styl **Fruit Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.8 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.5 kg (74.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (21.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Zakwaszający Castle | 0.2 kg (4.3%) | 72 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zwietrzałe chmiele | 110 g | 60 min | 1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 11 g | Safale |
| Wyeast - Belgian Lambic Blend | Ale | Płynne | 120 ml | Wyeast Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|---|---------|--------|-------------------|--------|
| Czynnik do wody | Lactol | 5 g | Zacieranie | 0 min |
| Kwas mlekowy w ilości 5ml dodawany jest podczas wysładzania (pod koniec). | | | | |
| Dodatek smakowy | Gruszki | 5000 g | Fermentacja cicha | 60 dni |

Owoce dodawane są po minimum 6 miesiącach fermentacji cichej w galonie.

| | | | | |
|-----------------|--------------------------|------|-------------------|---------|
| Dodatek smakowy | Płatki drzewa wiśniowego | 50 g | Fermentacja cicha | 180 dni |
|-----------------|--------------------------|------|-------------------|---------|