

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**
- Wyszadzaj 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 wyszadzania (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
-----------------	--------------------------	------	-------------------	---------