

Pierwszy Lambik - Kriek

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **4**
- SRM **3.7**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **15 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **42.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyładzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (90.9%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (4.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	minstrel 2014r	20 g	20 min	4.2 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min

Dodatek smakowy	płatki dębowe francuskie średnio opiekane	15 g	Fermentacja cicha	365 dni
Dodatek smakowy	wiśnie	6000 g	Fermentacja cicha	90 dni

Notatki

- Chmiel postarzany w piekarniku 50C - 45min
17 wrz 2017, 10:47