

## #Sowa 12 - Wiśniowe Lambiczi

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **62**
- SRM **9.5**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3 kg (100%)	80 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	30 min	11.2 %
Gotowanie	Mount Hood	60 g	30 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wiśnie i sok	3500 g	Gotowanie	60 min

### Notatki

- Brzeczka z ekstraktów gotowała się 60 minut z 3,5 kg wiśni z sokiem. Brzeczka 11 BLG. Po burzliwej na cichą przelane 20 litrów - 1 liter straty z powodu drożdży i resztek chmielu.  
Warka podzielona na pół:
    - 10 litrów bazowe + 300 g soku z wiśni - odfermentowanie końcowe 2 BLG,
    - 10 litrów bazowe + 300 g soku z wiśni + laska wanilii Bourbon macerowana w spirytusie + 500 g laktozy.
- Piwo, a właściwie dwa piwa wyszły rewelacyjne: jedno smakowało, jakby było zaszczerpione dzikusami - stąd nazwa piwa, a drugie wyszło jak soczek wiśniowy w piwie z dodatkiem wanilii.  
5 gru 2020, 22:08