

# Wieśmak

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **6**
- SRM **5**
- Styl **Fruit Lambic**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.1 kg (42.3%)	79 %	10
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (38.5%)	75 %	3
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (19.2%)	72 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	4 g	60 min	8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lochristi Blend TYB	Ale	Gęstwa	200 ml	xd

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Czereśnie	2000 g	Fermentacja cicha	30 dni