

# Kriek Lambic

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **12**
- SRM **3.5**
- Style **Fruit Lambic**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **20 liter(s)**
- Total mash volume **25 liter(s)**

## Steps

- Temp **45 C**, Time **15 min**
- Temp **50 C**, Time **15 min**
- Temp **66 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **78 C**, Time **0 min**

## Mash step by step

- Heat up **20 liter(s)** of strike water to **48.1C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **45C**
- Keep mash **15 min** at **50C**
- Keep mash **30 min** at **66C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **0 min** at **78C**
- Sparge using **10.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type  | Name                  | Amount       | Yield | EBC |
|-------|-----------------------|--------------|-------|-----|
| Grain | Pilzneński            | 3.5 kg (70%) | 81 %  | 4   |
| Grain | Pszenica niesłodowana | 1.5 kg (30%) | 75 %  | 3   |

## Hops

| Use for | Name         | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|--------------|--------|--------|------------|
| Boil    | blend lambic | 100 g  | 90 min | 1 %        |

## Yeasts

| Name                    | Type | Form   | Amount | Laboratory |
|-------------------------|------|--------|--------|------------|
| Brettanomyces clausenii | Ale  | Liquid | 100 ml | White Labs |

## Extras

| Type   | Name   | Amount | Use for   | Time       |
|--------|--------|--------|-----------|------------|
| Flavor | wiśnie | 6000 g | Secondary | 180 day(s) |

## Notes

- Wykonywanie mętnego zacieru

Pomimo ezoteryki mętnego zacieru i reputacji złożoności, tak naprawdę nie jest to trudniejsze niż wywar z zacieru i wymagany jest tylko jeden specjalny sprzęt: musisz zdobyć stuykmanden, które jest flamandzkim określeniem tego, co zasadniczo wynosi duży durszlak. Więc jeśli masz duży durszlak lub sito o drobnych oczkach, wszystko jest gotowe.

Oto prosty harmonogram mętnego zacierania, aby przygotować podstawową brzeczkę lambic z przemiału zawierającego około 30 do 40 procent niesłodowanej surowej pszenicy. Proces zakłada, że robisz partię 5 galonów.

Reszta białka

Zacieru w temperaturze 113 ° F (45 ° C), starając się uzyskać stosunek wody do śruty 0,25 do 0,30 kwarty (236 do 284 mililitrów) na funt (454 g). Jest to bardzo gęsty zacier, ale rozcieńczyć go naparami z gorącej wody, aby podnieść temperaturę. Trzymaj w tej temperaturze przez 10-20 minut.

Reszta żelatynizacyjna dla surowej pszenicy

Dodaj tyle wrzącej wody, aby podnieść temperaturę zacieru do około 137 ° F (58 ° C) i przytrzymaj przez 10 minut.

Pierwsze losowanie mętne

Wepchnij stuykmanden (durszlak) w dół do złoża zbożowego i pozwól, aby płyn wpłynął do niego. Płyn będzie mętny, ale w większości nie powinien zawierać cząstek stałych. Odciągnij około ćwierć (946 ml) mętnego płynu i umieść go w oddzielnym średnim garnku lub rondlu. Podgrzej tę ciecz do około 180 ° F (82 ° C) i trzymaj ją tam. Ta wysoka temperatura zatrzymuje aktywność enzymatyczną w mętnej części i zapobiega dalszej konwersji.

Main Mash Beta Amylaase Reszta

Dodaj więcej wrzącej wody do głównego zacieru, aby podnieść temperaturę do 150 ° F (66 ° C) i przytrzymaj przez 30 minut.

Drugie mętne losowanie

Po pół godzinie powtórz procedurę durszlaka i odciągnij około 4 litrów (3,8 litra) płynu z głównego zacieru. Dodaj to do garnka z pierwszą kolekcją mętnej breczki i jeszcze raz dodaj wystarczająco dużo ciepła, aby utrzymać 180 ° F (82 ° C), ponownie, aby zapobiec dalszej konwersji.

Reszta głównego zacieru alfa-amylazy

Powrót do głównego zacieru, dodaj tyle wrzącej wody, aby podnieść temperaturę zacieru do około 162 ° F (72 ° C) i przytrzymaj przez kolejne 30 minut.

Mash Out

Podnieś temperaturę mętnej breczki do 185 ° F (85 ° C) i włóż ją z powrotem do głównego zacieru. Powinno to podnieść temperaturę zacieru do normalnej temperatury barbotowania około 168 ° F (76 ° C) - w razie potrzeby dodaj więcej wrzącej wody. To zatrzyma aktywność enzymatyczną. Utrzymuj w tej temperaturze przez 5-10 minut, a następnie odcedź i spłukuj.

Po zakończeniu zacierania, vorlauf, przesączyć i spryskać jak zwykle, ale spryskaj wodą, która jest cieplejsza niż zwykle, około 190 ° F (88 ° C). Do żelatynizacji skrobi w surowej pszenicy i przeniesienia ich do kotła niezbędny jest gorący sprysk. Zbierz swoją zwykłą objętość przed gotowaniem i postępuj jak zwykle.

Powstała breczka będzie bardzo mętna, prawie mleczna pod względem nieprzezroczystości. Ale z czasem, gdy twoje kwaśne robaki będą gryzły wszystkie te skrobie, piwo się wyklaruje. Za rok lub dłużej będziesz mieć zaskakująco czysty lambic, którym można się delektować samodzielnie lub w połączeniu ze starszymi lambicami, aby stworzyć gueuze.

*Jul 31, 2020, 8:23 AM*