

# ### LAMBIK ---- KRIEK (18I)

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU ---
- SRM **3.9**
- Style **Fruit Lambic**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **25.2 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.3 liter(s)**
- Total mash volume **20.4 liter(s)**

## Steps

- Temp **40 C**, Time **15 min**
- Temp **55 C**, Time **15 min**
- Temp **70 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **15.3 liter(s)** of strike water to **43.3C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **40C**
- Keep mash **15 min** at **55C**
- Keep mash **60 min** at **70C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **15 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.2 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type   | Name                  | Amount        | Yield | EBC |
|--|-----------------------|---------------|-------|-----|
| Grain  | Strzegom Pilzneński   | 2 kg (37.7%)  | 80 %  | 4   |
| Grain  | Pszenica niesłodowana | 2 kg (37.7%)  | 75 %  | 3   |
| Śrutowana  |                       |               |       |     |
| Grain  | Strzegom Pszeniczny   | 1 kg (18.9%)  | 81 %  | 6   |
| Grain  | BESTMALZ - Acidulated | 0.1 kg (1.9%) | 79 %  | 6   |
| Słód zakwaszający  |                       |               |       |     |
| Adjunct  | Rice Hulls            | 0.2 kg (3.8%) | 1 %   | 0   |
| Łuska ryżowa; po namoczeniu utworzyła złożę filtracyjne. |                       |               |       |     |

## Yeasts

| Name                              | Type | Form   | Amount | Laboratory |
|-----------------------------------|------|--------|--------|------------|
| Safale S-33                       | Ale  | Dry    | 11 g   | Fermentis  |
| Wyeast XL 3763 Roselare Ale Blend | Ale  | Liquid | 125 ml | Wyeast     |

## Extras

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

| Type  | Name   | Amount | Use for   | Time       |
|---|--------|--------|-----------|------------|
| Flavor  | Wiśnia | 6000 g | Secondary | 120 day(s) |
| <p>- Spasteryzować (80°C 15min).<br/> - Im więcej tym lepiej, nawet 7kg będzie ok. Sypać całą, może być lekko ponacinana, z pestkami.<br/> - Alternatywnie może być sok z wiśni, spasteryzowany. Owoce jednak lepsze bo z pestek będzie delikatny posmak orzechowy.</p> |        |        |           |            |

## Notes

- Źródło receptury: <http://www.piwo.org/topic/5205-piwa-fermentacji-spontanicznej-lambik-flandryjskie/>

Limitowany jestem przez garnek tylko 25l, stąd taka a nie inna ilość oczekiwanego gotowego piwa.  
*Jun 30, 2017, 3:06 AM*