

#5 Lambic

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **8**
- SRM **4.4**
- Style **Fruit Lambic**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **75 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12 liter(s)**
- Total mash volume **16 liter(s)**

Steps

- Temp **50 C**, Time **8 min**
- Temp **67 C**, Time **20 min**
- Temp **71 C**, Time **15 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **12 liter(s)** of strike water to **55C**
- Add grains
- Keep mash **8 min** at **50C**
- Keep mash **20 min** at **67C**
- Keep mash **15 min** at **71C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **21.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **29.7 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	3.1 kg (56.4%)	79 %	6
Grain	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.1%)	79 %	16
Grain	Diastatyczny	0.4 kg (7.3%)	80 %	3
Adjunct	Pszenica niesłodowana	1.5 kg (27.3%)	75 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Zwietrzały chmiel	80 g	60 min	1 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
s-33	Ale	Dry	11.5 g	---
Wyeast - Belgian Lambic Blend	Ale	Liquid	100 ml	Wyeast Labs

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Wiśnie	3000 g	Secondary	30 day(s)
Wiśnie na cichą po roku leżakowania				

Notes

- -Nastawiony 3.04.18

-07.07.18 Już lekko czuć stajnię, chmiel miał chyba więcej A.kwasów, bo kwaśność jak na 3 miesiące słaba, prawdopodobnie dodam lactobacillus

-10.03.19 Po prawie roku aromat złożony, brzoskwinia, podejrzewam że od wlp648 dodanych po drodze. W smaku kwaśny, lekki ocet, chyba w granicach stylu. Odlane 12 litrów,

*6.5l + 1.8kg wiśni

*3l + winogrona (miska)

*2.5l + 0.44 malin

Zostanie około 6 litrów - do tego dorobię 16 litrów brzezki i zostawię samopas na kolejny rok.

Apr 12, 2018, 6:19 PM