

#27 Lambic

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **9**
- SRM **3.6**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.5 kg (62.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1.5 kg (37.5%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Stary chmiel | 60 g | 65 min | 1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM10 O czym szumią wierzby | Ale | Płynne | 200 ml | Fermentum Mobile |
| WLP640 - Brettanomyces anomalus | Ale | Płynne | 30 ml | White Labs |

Notatki

- Po fermentacji 10 litrów do balona + drożdże lambikowe.
Reszta w butelki raczej na zmarnowanie.
30 sty 2018, 18:45