

#28 Fruit Lambic

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU ---
- SRM **3.6**
- Styl **Fruit Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **74C**
- Wysładzaj używając **36.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **59.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8 kg (69.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2 kg (17.4%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.5 kg (13%)	85 %	3

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	23 g	Fermentis

Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=KRJG0C6>
27 lut 2021, 19:07