

#38 Lambic 2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU ---
- SRM **4.3**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.2 kg (63.8%)	79 %	6
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	0.2 kg (5.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (14.5%)	75 %	3
Dodatek	Mąka pszenna	0.25 kg (7.2%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (8.7%)	85 %	3

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Lambic Blend + WLP 648 + Lac. Plantarum + S-33 (blend po warce nr 5)	Ale	Gęstwa	2000 ml	Wyeast Labs
TYB - melange sour blend	Ale	Płynne	35 ml	White Labs

Notatki

- Fermentacja ledwo ruszyła, już lekka błona, dolane TYB Melange

+20g płatków dębowych whisky
13 mar 2019, 22:45