

Boon Lambic

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **9**
- SRM **5.8**
- Styl **Fruit Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.7 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.7 L** wody do zacierania do **48.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep@ Pils	0.95 kg (63.3%)	82 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.45 kg (30%)	75 %	3
Ziarno	Casttlemalting Abbey	0.1 kg (6.7%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sladek	20 g	60 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hornidal	Ale	Gęstwa	2 ml	Kveik
Oude Geuze Boon a l'Ancienne	Ale	Gęstwa	200 ml	Boon

Notatki

- drożdże namnożone z butelki Boon Oude Geuze a l'Ancienne
26 sie 2020, 12:16