

Lambic 2

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **2**
- SRM **5**
- Styl **Gueuze**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **11 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.6 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (66.7%)	81 %	3.9
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.4 kg (26.7%)	75 %	3
Ziarno	Casttlemalting Abbey	0.1 kg (6.7%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sladek	5 g	60 min	1 %