

Lambic

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU ---
- SRM **3.3**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **210 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **15 min**
- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.5 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **23.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.83 kg (65.4%)	81 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.5 kg (34.6%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Mieszany 2015	100 g	0 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 3763 Roselare Ale Blend	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs