

LAMBIC

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **9**
- SRM **3.2**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzeczki --- L

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- L / kg
- Ilość wody do zacierania --- L
- Całkowita objętość zacieru --- L

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **30 C**, Czas **45 min**
- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **L** wody do zacierania do **C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **30C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **L** wody o temp. **C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2 kg (29.6%)	80 %	---
Ziarno	Castle Malting - Słód Pilzneński	4 kg (59.3%)	80 %	3.5
Ziarno	Castle Malting - Cara Clair	0.5 kg (7.4%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (3.7%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Wyleżakowany Magnum	100 g	80 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP672 - Lactobacillus Brevis	Ale	Płynne	125 ml	White Labs
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Wyeast - Belgian Lambic Blend	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Drożdże Safbrew S-33 - do fermentacji burzliwej. Po 14 dniach fermentacji burzliwej, piwo przelano do szklanego gąsiora i zadano starter drożdżowy wykonany z drożdży Wyeast Lambic Blend oraz White Labs Lactobacillus Brevis.
29 mar 2015, 14:32