

LAMBICZI

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

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **62 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **65.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **77 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

Kroki

- Temp **73 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40 L** wody do zacierania do **83.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **53 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **77 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	14 kg (87.5%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (6.3%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (6.3%)	79 %	22

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast XL 3763 Roselare Ale Blend	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast