

# LAMBICZI gruba Berta

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **4**
- SRM **4.2**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **58.9 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **62 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

## Kroki

- Temp **75 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40 L** wody do zacierania do **86C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **38 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **62 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	14.8 kg (92.5%)	81 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	1.2 kg (7.5%)	77 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Stary chmiel	100 g	120 min	1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Lambic Blend	Ale	Płynne	500 ml	Wyeast Labs