

Lambiczne uzupełnienie

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **2**
- SRM **3.8**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **66 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **82.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **54.6 L**

Kroki

- Temp **73 C**, Czas **40 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39 L** wody do zacierania do **83.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **80C**
- Wysładzaj używając **59.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **82.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	11.2 kg (70%)	81 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.4 kg (2.5%)	75 %	3
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (2.5%)	78.3 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.2 kg (7.5%)	85 %	3
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.8 kg (5%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (12.5%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	6 g	30 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Suchary	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's