

LAMBICZniak

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **1**
- SRM **5.5**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **59 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **59.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **71.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

Kroki

- Temp **74 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40 L** wody do zacierania do **84.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **47.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **71.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	15.6 kg (97.5%)	81 %	4
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.4 kg (2.5%)	78 %	120

Chmiele

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

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP500 - Trappist Ale Yeast	Ale	Gęstwa	400 ml	White Labs