

W024 - Lambic

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **44**
- SRM **5.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **50 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **56.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **36.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **56.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	CHÂTEAU PILSEN 2RS	6 kg	81 %	6
Ziarno	Wheat, Flaked	3 kg	77 %	7
Ziarno	CHÂTEAU CARA CLAIR	0.5 kg	78 %	13
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg	80 %	4
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.4 kg	100 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Spalter Select	100 g	90 min	0.3 %
Gotowanie	Chmiel do lambika	200 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Belgian Style Ale Yeast Blend	Ale	Płynne	35 ml	White Labs
Belgian Sour Mix 1	Ale	Płynne	50 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Lactic Acid	16 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	Oak Chips	30 g	Fermentacja cicha	105 dni