

## #5 Lambic

---

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **8**
- SRM **4.4**
- Style **Fruit Lambic**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **75 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29.7 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12 liter(s)**
- Total mash volume **16 liter(s)**

### Steps

- Temp **50 C**, Time **8 min**
- Temp **67 C**, Time **20 min**
- Temp **71 C**, Time **15 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **12 liter(s)** of strike water to **55C**
- Add grains
- Keep mash **8 min** at **50C**
- Keep mash **20 min** at **67C**
- Keep mash **15 min** at **71C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **21.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **29.7 liter(s)** of wort

### Fermentables

| Type    | Name                       | Amount         | Yield | EBC |
|---------|----------------------------|----------------|-------|-----|
| Grain   | Strzegom Pale Ale          | 3.1 kg (56.4%) | 79 %  | 6   |
| Grain   | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (9.1%)  | 79 %  | 16  |
| Grain   | Diastatyczny               | 0.4 kg (7.3%)  | 80 %  | 3   |
| Adjunct | Pszenica niesłodowana      | 1.5 kg (27.3%) | 75 %  | 3   |

### Hops

| Use for | Name              | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|-------------------|--------|--------|------------|
| Boil    | Zwietrzały chmiel | 80 g   | 60 min | 1 %        |

### Yeasts

| Name                          | Type | Form   | Amount | Laboratory  |
|-------------------------------|------|--------|--------|-------------|
| s-33                          | Ale  | Dry    | 11.5 g | ---         |
| Wyeast - Belgian Lambic Blend | Ale  | Liquid | 100 ml | Wyeast Labs |

### Extras

| Type                                | Name   | Amount | Use for   | Time      |
|-------------------------------------|--------|--------|-----------|-----------|
| Other                               | Wiśnie | 3000 g | Secondary | 30 day(s) |
| Wiśnie na cichą po roku leżakowania |        |        |           |           |

## Notes

- Nastawiony 3.04.18
- 07.07.18 Już lekko czuć stajnię, chmiel miał chyba więcej A.kwasów, bo kwaśność jak na 3 miesiące słaba, prawdopodobnie dodam lactobacillus
- 10.03.19 Po prawie roku aromat złożony, brzoskwinia, podejrzewam że od wlp648 dodanych po drodze. W smaku kwaśny, lekki ocet, chyba w granicach stylu. Odlane 12 litrów,
  - \*6.5l + 1.8kg wiśni
  - \*3l + winogrona (miska)
  - \*2.5l + 0.44 malinZostanie około 6 litrów - do tego dorobię 16 litrów brzezki i zostawię samopas na kolejny rok.  
*Apr 12, 2018, 6:19 PM*