

# LAMBIK!!! TURBID MASH

---

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **10**
- SRM **3.8**
- Style **Fruit Lambic**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **9.9 liter(s)**
- Total mash volume **13.2 liter(s)**

## Steps

- Temp **45 C**, Time **10 min**
- Temp **58 C**, Time **10 min**
- Temp **66 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **75 C**, Time **20 min**

## Mash step by step

- Heat up **9.9 liter(s)** of strike water to **49.2C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **45C**
- Keep mash **10 min** at **58C**
- Keep mash **30 min** at **66C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **20 min** at **75C**
- Sparge using **18.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	3.3 kg (76.7%)	79 %	6
Adjunct	Pszenica niesłodowana	1 kg (23.3%)	75 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Zwietrzaly chmiel	60 g	60 min	1.5 %

## Notes

- NIE PATRZ NA WYLICZENIA BREWNESS

ZACIERANIE

Krok 1

Zalanie ziarna woda (temp 66 C) w stosunku 0,7L na 1 kg.  
Utrzymuj przez 10 min w temp 45 C

Krok2

W osobnym naczyniu gotuj wode.

Dodaj do zacieru tak aby uzyskac 58 C. Wyjdzie stosunek 1L na kg

Krok 3

Odciągnij 1L brzezki i podgrzej do temp 82 C.

Dodaj tyle wody aby uzyskac temp 66 C, utrzymuj przez 30min.

Po tym czasie odciągnij 3,8L i dodaj do poprzednio odebranej brzezki. Łacznie da to 4,8L podgrzej do 82 C i utrzymuj temp.

Krok 4

Dodaj tyle wrzacej wody aby uzyskac temp 72 C, utrzymuj 30 min.

Wrzatek dalej nie bedzie potrzebny, przygotuj wode do wysladzania o temp 88 C.

Podgrzej odebrana brzezke do 85 C.

Sciagnij 4,8L z zacieru i dodaj uprzednio odebrana brzezke. Powinno to zwiekszyc temp do 75 C, trzymaj przez 20 min

Gotowanie 60 min dodac zwietrzale chmiele z niska zawartoscia alfa kwasow.

*Aug 3, 2017, 3:10 PM*