

# Apple Lindemans Lambic

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **41**
- SRM **3.4**
- 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 **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **89 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.8 liter(s) / kg**
- Mash size **15.2 liter(s)**
- Total mash volume **19.2 liter(s)**

## Steps

- Temp **65 C**, Time **90 min**
- Temp **75 C**, Time **10 min**
- Temp **100 C**, Time **90 min**

## Mash step by step

- Heat up **15.2 liter(s)** of strike water to **70.9C**
- Add grains
- Keep mash **90 min** at **65C**
- Keep mash **10 min** at **75C**
- Keep mash **90 min** at **100C**
- Sparge using **15.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.4 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	3 kg (75%)	80 %	4
Grain	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (25%)	80 %	6

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Dry Hop	Ella (AUS)	5 g	3 day(s)	14.6 %
Aroma (end of boil)	Cascade PL	10 g	5 min	5.2 %
Aroma (end of boil)	Cascade PL	10 g	15 min	5.2 %
Boil	Simcoe	25 g	60 min	13.2 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
dzikie drożdże i bakterie	Ale	Culture	--- g	przyroda

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Flavor	koncentrat jabłkowy	2000 g	Bottling	7 min
Other	cukier trzcinowy	1000 g	Bottling	60 min

## Notes

- Fermentacja burzliwa, do osiągnięcia około 2BLG. Zapewne na rok!? Przy dzikusach, oby krócej jak nie to kolejne kilka tygodni, miesięcy? Po zakończonej fermentacji zalewamy sokiem jabłkowym w ilości 2l. i 1kg.cukru,zamieszać i do butelek przez 6 miesięcy!  
*Mar 4, 2024, 7:27 PM*