

#133 Almost Lambic

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **7**
- SRM **4.8**
- Styl **Fruit Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.9 L**
- Czas gotowania **95 min**
- Szybkość odparowywania **16.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.8 kg (29.5%)	82 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2 kg (32.8%)	75 %	3
Ziarno	Enzymatyczny	1 kg (16.4%)	77 %	6
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (8.2%)	78 %	18
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.8 kg (13.1%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL	7 g	90 min	9.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mix Brettanomyces Trois Vrei i Lochristi	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Pożywka	2.5 g	Gotowanie	11 min
Dodatek smakowy	Wiśnie mrożone	1500 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Pulpa z mandarynki	1000 g	Fermentacja cicha	35 dni