

#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 |