

## #149 Almost Lambic

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **3**
- SRM **4.5**
- Styl **Fruit Lambic**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (40.8%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (30.6%)	85 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	0.4 kg (8.2%)	78 %	18
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (20.4%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	60 min	4.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mix Brettanomyces Trois Vrei i Lochristi	Ale	Gęstwa	172.73 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pożywka	1.6 g	Gotowanie	11 min