

#160 Almost Lambic

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **3**
- SRM **4.4**
- Styl **Fruit Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **95 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.4 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (40.7%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.9 kg (30.9%)	85 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (8.1%)	78 %	18
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.25 kg (20.3%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	6 g	60 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Roeselare Blend	Ale	Płynne	1500 ml	Wyeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pożywka	3 g	Gotowanie	11 min