

#165 Almost Lambic

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **4**
- SRM **4.6**
- Styl **Fruit Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 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 **18 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.65 kg (41.3%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (15%)	85 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	0.35 kg (8.8%)	78 %	18
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.8 kg (20%)	80 %	5
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.6 kg (15%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla (szyszka)	5.5 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mix Brettanomyces Trois Vrei i Lochristi	Ale	Gęstwa	131.82 ml	---

Dodatki

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

Inne	Pożywka	1.3 g	Gotowanie	11 min
------	---------	-------	-----------	--------