

A la Lambik

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **6**
- SRM **3.8**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **35 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **37.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **35C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **76C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **26.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (77.8%)	81 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (11.1%)	75 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.25 kg (5.6%)	79 %	3
Ziarno	Aromatic Malt	0.25 kg (5.6%)	78 %	51

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	5 g	120 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile
BEERSEL BRETTANOMYCES BLEND	Ale	Płynne	150 ml	The Yeast Bay