

## Baza pod lambik & dark ginger

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **3.8**
- Styl **Specialty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **22.6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

### Kroki

- Temp **40 C**, Czas **15 min**
- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **42.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyśladzaj używając **34.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **59.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (60%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	4 kg (40%)	85 %	3

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	12 g	Gotowanie	10 min