

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
- Przetrzyj zacier **15 min** w **40C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzyj 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 |