

## Boon Lambic

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **9**
- SRM **5.8**
- Styl **Fruit Lambic**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.7 L**

### Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.7 L** wody do zacierania do **48.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **3.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                 | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Mep@ Pils             | 0.95 kg (63.3%) | 82 %       | 4   |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 0.45 kg (30%)   | 75 %       | 3   |
| Ziarno  | Casttlemalting Abbey  | 0.1 kg (6.7%)   | 80 %       | 45  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sladek | 20 g  | 60 min | 1 %        |

### Drożdże

| Nazwa                        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Hornidal                     | Ale | Gęstwa | 2 ml   | Kveik        |
| Oude Geuze Boon a l'Ancienne | Ale | Gęstwa | 200 ml | Boon         |

### Notatki

- drożdże namnożone z butelki Boon Oude Geuze a l'Ancienne  
26 sie 2020, 12:16