

Brecik 1

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU ---
- SRM **4.5**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.3 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.2 kg (40%)	60 %	3

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP648	Ale	Płynne	1 ml	White Labs