

# Fruit Lambic

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **3.8**
- Styl **Fruit Lambic**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.15 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1.3 kg (23.9%)	75 %	3
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt premium	3.2 kg (58.7%)	81 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.15 kg (2.8%)	80 %	6
Ziarno	płatki pszenne	0.8 kg (14.7%)	77 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Spalt Select	25 g	60 min	2.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Farmhouse Ale	Ale	Płynne	150 ml	gęstwa
Wyeast - Belgian Lambic Blend 3278	Ale	Płynne	1 ml	paczka aktywatora

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	płatki dębowe lekko opiekane FR	50 g	Fermentacja cicha	90 dni
------	------------------------------------	------	-------------------	--------

### Notatki

- Płatki dębowe dodawane razem z blendem wyeast.  
*28 cze 2016, 08:21*