

Homo lambicus

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **3.8**
- Styl **Fruit Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **47 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **60.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilznieński | 7 kg (66.7%) | 81 % | 4 |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 3.5 kg (33.3%) | 75 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Styrian Golding | 200 g | 60 min | 3.6 % |