

### III

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **18.9**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

#### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **20 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

#### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

#### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.8 kg (86.4%)	85 %	7
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.5%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (9.1%)	78 %	400