

# Imperial Fruit Lambic DH

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **6**
- SRM **5.9**
- Styl **Fruit Lambic**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilznieński 6-rzędowy	2 kg (46.5%)	80 %	5
Ziarno	Castle Pale Ale	1 kg (23.3%)	80 %	8
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.6%)	85 %	3
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.3 kg (7%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	triskel	20 g	15 min	3.7 %
Na zimno	Mosaic	30 g	6 dni	10 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	6 dni	16.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP645 - Brettanomyces clausenii	Ale	Płynne	35 ml	White Labs