

KWasy Amalga 1 i 2

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU ---
- SRM **3.1**
- Styl **Fruit Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (16.7%)	85 %	3

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP4637 Amalgamation - Brett Super Blend	Ale	Płynne	1000 ml	The Yeast Bay