

## Lambic 04.2020

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU ---
- SRM **4.2**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **81.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (60%)	80 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2 kg (40%)	75 %	3

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Mąka	20 g	Gotowanie	60 min