

lambic

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **8**
- SRM **4**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **71 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (62.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszenica niestodowana | 3 kg (37.5%) | 75 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lambic | 100 g | 60 min | 1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--|-----|--------|---------|--------------|
| Wyeast 3278 Belgian Lambic Blend | Ale | Płynne | 1000 ml | Wyeast |