

lambic

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **8**
- SRM **4.1**
- Styl **Fruit 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 **33.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (64.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	3 kg (35.3%)	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