

# lambic

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **5**
- SRM **2.8**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4 kg (69%)	80.5 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (17.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.8 kg (13.8%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	10 g	60 min	5.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 3787 Trappist High Gravity	Ale	Gęstwa	180 ml	---