

# lambic

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **7**
- SRM **3.4**
- Styl **Fruit Lambic**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **64 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.24 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **0 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Pszenvica niesłodowana	1 kg (17.4%)	75 %	3
Ziarno	Pszenviczny	1.1 kg (19.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (52.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.7%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.15 kg (2.6%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	mieszanka starych	75 g	60 min	1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Ale	Sucbe	11 g	safale