

## Lambic #2

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **4**
- SRM **4**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (42.3%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (38.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (19.2%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	5 g	30 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Notatki

- 04.01.2020 - przelanie do szklanego balona ze 100ml gęstwy Melange  
4 sty 2020, 21:57