

Lambic 2019

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **8**
- SRM **5.3**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	5 kg (55.6%)	83 %	6
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (11.1%)	75 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11.1%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (11.1%)	85 %	8
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (11.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	12 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-212 Brett Blend 3 Bring On Da Funk	Szampańskie	Płynne	1000 ml	OMEGA YEAST