

# Lambic 2021 3 Fonteinen

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **4**
- SRM **3.6**
- Styl **Gueuze**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (60.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2.4 kg (36.4%)	75 %	3
Ziarno	Maltodekstryna	0.2 kg (3%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Aurora	5 g	90 min	8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1056 American Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs
3 Fonteinen dregi	Ale	Gęstwa	50 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Suszone płatki drożdżowe	2 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Siarczan cynku	20 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Fermentacja wstępna gęstwą Wyeast 1056. Potem przelanie do balonu i dodatek rozruszanych dregów z 3 Fonteinen. Fermentacja 15 litrów, reszta do uzupełniania innych lambików.  
*24 paź 2021, 11:37*