

# Lambic 2021 Lindemans

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **3**
- SRM **3.7**
- Styl **Fruit Lambic**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.5 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.7 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **45 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wystadź używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.15 kg (50%)	80 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.75 kg (40.7%)	75 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (9.3%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Aurora	2.5 g	90 min	8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP565 - Belgian Saison I Yeast	Ale	Płynne	100 ml	White Labs
Dregi Lindemans	Ale	Gęstwa	10 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Suszone płatki drożdżowe	1.5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Siarczan cynku	15 g	Gotowanie	10 min