

Lambic

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **2**
- SRM **4.7**
- Styl **Gueuze**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **11 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep@ Pils	3.7 kg (70.3%)	82 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.3 kg (24.7%)	75 %	3
Ziarno	Casttlemalting Abbey	0.26 kg (4.9%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sladek	20 g	60 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 3278 Belgian Lambic Blend	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast