

Lambic

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **7**
- SRM **3.1**
- Styl **Fruit Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	6 kg (66.7%)	80.5 %	2
Dodatek	Pszenica niesłodowana	2 kg (22.2%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.6%)	60 %	3
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.5 kg (5.6%)	75 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Strata	10 g	60 min	13.6 %