

# Lambic

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM **4.5**
- Styl **Gueuze**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (62.5%)	81 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.5 kg (31.3%)	75 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (6.3%)	80 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Stary syf	30 g	0 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SzczeP	Ale	Kultury	3 g	---