

Lambic #32

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **8**
- SRM **4.1**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **44 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **39.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.8 kg (59.2%)	79 %	6
Dodatek	Pszenica niesłodowana	3 kg (30.6%)	75 %	3
Ziarno	Żytni	1 kg (10.2%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	mieszanka postarzana	50 g	85 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mélange Sour Blend	Ale	Płynne	30 ml	---
Roeselare Ale Blend	Ale	Płynne	100 ml	---

Notatki

- Wyeast 3763 Roeselare Ale Blend - 18 litrów
Mélange Sour Blend THE YEAST BAY - 19 litrów
29 maj 2017, 09:29