

# lambic

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU ---
- SRM **3.1**
- Styl **Fruit Lambic**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (44.4%)	80 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (22.2%)	75 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (33.3%)	80 %	3