

## Lambic

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **1**
- SRM **3.8**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (57.1%)	81 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	3 kg (42.9%)	77 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski stary	3 g	60 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
The Yeast bay Melange	Ale	Płynne	35 ml	The yeast bay

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Platki debowe srednioopiekane	17 g	Fermentacja burzliwa	365 dni

### Notatki

- Zacieranie 64 stopnie - 10 minut, 74 stopnie - 40 minut + wygrzew  
1 lis 2017, 12:35