

# Lambic

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU ---
- SRM **3.9**
- Styl **Fruit Lambic**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (41.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (41.7%)	79 %	6
Ziarno	Płatki żytnie	0.4 kg (16.7%)	80 %	4

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 3278 Belgian Lambic Blend	Ale	Płynne	300 ml	starter