

## Lambic A

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU ---
- SRM **4.5**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **80 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **80C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	GlobalMalt Pale Ale/Pils	3.6 kg (60%)	82 %	5
Ziarno	GlobalMalt Pszeniczny	1.2 kg (20%)	84 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.2 kg (20%)	85 %	3
Dodanie w przerwie 72°C				

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Lambic Blend	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs