

## Lambic owocowy

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **8**
- SRM **3.7**
- Styl **Fruit Lambic**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Kroki

- Temp **40 C**, Czas **15 min**
- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3.5 kg (59.3%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.4 kg (40.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Savinjski Golding 2015	25 g	90 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Wyeast - Belgian Lambic Blend	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

### Notatki

- Warzone dnia 18.10.2020.  
Fermentacja drożdżami S-33 w lodówce w 20C -2tygodnie  
*19 paź 2020, 12:40*