

## Lambic v2

---

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU ---
- SRM **3.7**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 70C**
- Wystadzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (46.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (18.6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (23.3%)	79 %	10

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wyeast - 3278	Ale	Płynne	500 ml	starter wykonany z resztek z saszetki