

Lambicus totalus

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **13**
- SRM **5.2**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (46.2%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 1.5 kg (23.1%) | 70 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.5 kg (23.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.5 kg (7.7%) | 75 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g | 30 min | 4 % |