

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 %