

LAMBICZI

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **3**
- SRM **4**
- Styl **Fruit Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **73 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **80.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	3.2 kg (100%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	2 g	30 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	100 ml	White Labs