

Lambiczi

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **3**
- SRM **4.3**
- Styl **Fruit Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (58.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (29.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (5.9%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	10 g	6 min	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile
Bretanomycesy	Ale	Płynne	500 ml	od kogokolwiek

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Lactobacillus plantarum	1 g	Fermentacja cicha	120 dni

Inne	Bretanomyces	150 g	Fermentacja cicha	120 dni
Inne	Owoce	1200 g	Fermentacja cicha	120 dni