

# 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