

Lambiczi

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU ---
- SRM **3.7**
- Styl **Fruit Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (46.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (38.5%)	85 %	4
Ziarno	Żyto niesłodowane	1 kg (15.4%)	63 %	3

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
trois vrai	Ale	Płynne	500 ml	od kogokolwiek

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Lactobacillus plantarum	5 g	Fermentacja cicha	120 dni
Inne	Owoce	4000 g	Fermentacja cicha	120 dni