

Lambiczi

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **15**
- SRM **4**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	1.55 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.21 kg (39%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.34 kg (11%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	LambicMix	19.11 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM28	Ale	Płynne	76.43 ml	---

Notatki

- chmielu z 50g
9 lis 2017, 01:52