

# lambiczi

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **17**
- SRM **3.9**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	0.9 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.9 kg (50%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	5 g	90 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gęstwa po czerwonym dzikim winie	Ale	Gęstwa	50 ml	domowe

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Oak Chips	2 g	Fermentacja cicha	365 dni