

# Lambiczi

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU ---
- SRM **2.9**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.8 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.4 L** wody do zacierania do **78.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **22.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.9 kg (20.7%)	80 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt	0.45 kg (10.3%)	82 %	3
Dodatek	Pszenica niesłodowana	3 kg (69%)	75 %	3

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	50 ml	Wyeast Labs
The yeast bay Brettanomyces brussels	Ale	Gęstwa	30 ml	The yeast bay