

Lambiczi

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **43**
- SRM **3.6**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	2 kg (66.7%)	80 %	5
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (33.3%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sladek	75 g	120 min	3 %
Stary chmiel (2014)				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Lambic Blend	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Do dokończenia

<https://www.homebrewersassociation.org/homebrew-recipe/the-singers-belgian-style-lambic/>
6 lip 2020, 10:40