

Lambiczi on dregs 12 BLG

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU ---
- SRM **4.2**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **78.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (80%)	79 %	6
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (20%)	75 %	3

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast XL 3763 Roselare Ale Blend	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Kostki dębowe lekko opiekane	25 g	Fermentacja cicha	360 dni

Notatki

- Dodatek startera z dregów (300 ml) na początku fermentacji.
Lindemans Gueuze Cuvee Rene Grand Cru, Bourgogne des Flandres i Duchesse de Bourgogne.
9 sty 2021, 19:20