

# LAMBICZNE

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **1**
- SRM **3.8**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **82.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.1 kg (85%)	80 %	5
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.6 kg (10%)	100 %	0
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (5%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka PolishHops	2 g	30 min	7.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wlp544	Ale	Gęstwa	100 ml	WhiteLabs
Melange Sour blend	Ale	Płynne	120 ml	Wyeast Labs