

LAMBICZniak

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **1**
- SRM **5.5**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **59 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **59.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **71.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

Kroki

- Temp **74 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40 L** wody do zacierania do **84.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **47.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **71.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 15.6 kg (97.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Cara Gold Castlemalting | 0.4 kg (2.5%) | 78 % | 120 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 6 g | 10 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP500 - Trappist Ale Yeast | Ale | Gęstwa | 400 ml | White Labs |