

# Lambik #1

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **3**
- SRM **5.4**
- Styl **Fruit Lambic**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (46.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3.5 kg (46.7%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.7%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	zwietrzały	10 g	60 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Lambic Blend	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs
Zamarzły				
Mangrove Jack's BELGIAN TRIPEL M31	Ale	Suche	5 g	---
Pół torebki				