

## Lambik

---

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **6**
- SRM **4**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.75 kg (33.3%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	1.5 kg (66.7%)	80.5 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	3 g	60 min	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Antidoot blend	Ale	Gęstwa	800 ml	własne