

# Lambik

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU ---
- SRM **4.3**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.2 L**
- Czas gotowania **1 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

## Kroki

- Temp **73 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **81.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **73C**
- Wyładzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (58.8%)	75 %	7
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (29.4%)	70 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (11.8%)	60 %	2