

Lambik brzoskwiniowy

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **5**
- SRM **4.1**
- Styl **Fruit Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **10 min**
- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **42.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **40C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (20%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	90 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Gęstwa	100 ml	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Brzoskwinie	2000 g	Fermentacja cicha	60 dni