

Lambo / witbier

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU ---
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **19 min**
- Temp **79 C**, Czas **11 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **19 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **11 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (33.3%)	85 %	3

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Melagne	Ale	Płynne	100 ml	II
FM20 Białe Walonki	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	curacao	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórka z cytryny	10 g	Gotowanie	10 min