

## 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
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **19 min** w **72C**
- Przetrzyj 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