

lindermans

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **8**
- SRM **3.8**
- Styl **Fruit Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilznieński | 2.5 kg (45.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2 kg (36.4%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Żyto niesłodowane | 1 kg (18.2%) | 63 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 5 g | 90 min | 15.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------|-----|--------|--------|----------------|
| trois vrai | Ale | Płynne | 400 ml | od kogokolwiek |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|-------------------------|--------|-------------------|---------|
| Inne | Lactobacillus plantarum | 4 g | Fermentacja cicha | 120 dni |
| Inne | Wiśnie | 3500 g | Fermentacja cicha | 120 dni |