

MAKOS Lambici

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU ---
- SRM **8.1**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

Kroki

- Temp **74 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **87.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min w 74C**
- Wystadzaj używając **25.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (38.5%)	75 %	6
Ziarno	Pszenica niestodowana	4.5 kg (34.6%)	50 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (7.7%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (15.4%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	0.5 kg (3.8%)	75 %	30

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP4633 - Melangé Yeast Blend	Ale	Płynne	70 ml	The Yeast Bay
Dreg Cantillion	Ale	Kultury	20 g	Cantillion