

spontan trout V?

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **8**
- SRM **3.7**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **210 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 1.65 kg (60%) | 82 % | 4 |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 1.1 kg (40%) | 75 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g | 60 min | 4 % |