

STANDARD LAMBIK

LAMBIK

RECEPT AV ALEXANDER SJÖLUND

Receptet är beräknat för **70 % totalt utbyte** och en satsvolym på **20 liter**.
När du inte upp till önskat OG går det att tillsätta lite maltextrakt.

Vattenåtgång: ca 29 L
Kokvolym: ca 26 L
Densitet före kok: 1.046

Original Gravity (OG): 1.055

Final Gravity (FG): 1.010

IBU: ~0

Färg: ca 8 EBC

Malt (5 kg)
3 kg (60 %) — **Weyermann® Pilsnermalt**
2 kg (40 %) — **Crisp® Torrefied Wheat**

Vattenjustering (valfri): 5 ml mjölksyra.

Stegmäsning (Alternativ: Mäsning i ett steg 65 °C — 80 min)
45 °C — 15 min
50 °C — 15 min
65 °C — 45 min
70 °C — 30 min

Koktid vörtkok: 90 min

Humle (50 g):
50 g (~0 IBU) — **Lambikhumle (0%)** — Kok — 90 min

Jäst:

Fermentis SafAle US-05, 1 paket

Belgian Lambic blend (Wyeast 3278), 1 paket - **tillsätts efter 7 dagar**

Jässchema:

Primärjäsning med **US-05** 18-20 °C i 7 dagar.

Tillsätt sedan **Belgian Lambic Blend**.

Lagring i 18-20 °C i 6-12 månader.



Mr. Malt

A world of brewing solutions