

Hic Hic Lambic

Fruit Lambic

Type: All Grain	Date: 22/04/2006
Batch Size: 20,00 L	Brewer: Boris
Boil Size: 24,66 L	Asst Brewer:
Boil Time: 90 min	Equipment: Kit de Brassage Brouwland
Taste Rating(out of 50): 35,0	Brewhouse Efficiency: 75,0
Taste Notes:	

Ingredients

Amount	Item	Type	% or IBU
3,20 kg	Pale Malt (Vienna) (7,0 EBC)	Grain	60,4 %
0,50 kg	Barley, Flaked (3,3 EBC)	Grain	9,4 %
0,50 kg	Oats, Flaked (2,0 EBC)	Grain	9,4 %
0,50 kg	Wheat, Flaked (3,2 EBC)	Grain	9,4 %
0,35 kg	Cara-Pils/Dextrine (5,0 EBC)	Grain	6,6 %
0,25 kg	Caraamber (59,1 EBC)	Grain	4,7 %
10,00 gm	Challenger [6,32%] (60 min)	Hops	6,7 IBU
1 Pkgs	Belgian Lambic Blend (Wyeast Labs #3278)	Yeast-Ale	

Beer Profile

Est Original Gravity: 1,059 SG	Measured Original Gravity: 1,059 SG
Est Final Gravity: 1,017 SG	Measured Final Gravity: 1,015 SG
Estimated Alcohol by Vol: 5,4 %	Actual Alcohol by Vol: 5,7 %
Bitterness: 6,7 IBU	Calories: 560 cal/l
Est Color: 13,4 EBC	Color: Color

Mash Profile

Mash Name: Empâtage Boris	Total Grain Weight: 5,30 kg
Sparge Water: 13,97 L	Grain Temperature: 22,2 C
Sparge Temperature: 75,6 C	TunTemperature: 75,6 C
Adjust Temp for Equipment: FALSE	Mash PH: 5,4 PH

Name	Description	Step Temp	Step Time
Empâtage	Add 12,00 L of water at 54,7 C	50,0 C	25 min
Ajout flocons	Add 5,00 L of water at 61,4 C	53,0 C	5 min
Saccharification (amidon - maltose)	Heat to 62,5 C over 5 min	62,5 C	30 min
Saccharification (amidon-dextrose)	Heat to 68,0 C over 10 min	68,0 C	30 min

Mash out Heat to 76,0 C over 5 min 76,0 C 10 min

Mash Notes:

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Kegged
(Corn Sugar) ***Volumes of CO2:*** 2,9

Pressure/Weight: 76,7 gm ***Carbonation Used:*** -

Keg/Bottling Temperature: 15,6 C ***Age for:*** 42,0 days

Storage Temperature: 11,1 C

Notes

Pas encore terminée au 13/7/2006, mais ça promet! Après un brassage dans de bonnes conditions et une garde de 3 mois, j'ai goûté un peu de ce lambic qui a une superbe couleur dorée et un vrai goût de lambic non chimique, avec une acidité caractéristique. Je viens d'y mettre 5 kg de cassis du jardin à macérer et je mettrai en bouteille d'ici un bon mois avec un peu de sucre et une levure sèche pour la refermentation. En mettant mon nez au dessus du fût, j'ai toutes les raisons d'être optimiste.