

Fabrikör Ekstedts Pseudogeuze #2

Data:

- Volym 25 L
- OG 1055
- FG 1006
- Abv 6,5 %

Blandning:

- 11 L 30-månader gammal lambik
- 5 L 26 månader gammal lambik
- 7 L 16 månaders gammal lambik
- 7 L 14 månaders gammal lambik

Malt och extraktgivare i ungefärligt genomsnitt:

- 60 % pilsnermalt
- 30 % krossat vete
- 10 % mörk münchnermalt

Grumlig mäsning eller vanlig infusionsmäsning vid >70 C.

Humle:

- Lågfahumle i >60 min, 15-20 IBU

Total koktid 90-120 minuter

Jäst:

Jäsning under lång tid vid varierande källar- eller klädkammartemperatur med

- Safbrew F2 eller US-05
- Bottensaster ut diverse komersiella lambikar

Övrigt:

- Kolsyrejäsning på flaska med bitsocker, 6 g/l