

# Projekt S.Z.T.O.S.

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **93**
- SRM **16.3**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (54.6%)	81 %	6
Ziarno	Viking Colorado malt	3 kg (32.8%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Carabelge	0.3 kg (3.3%)	80 %	35
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.3 kg (3.3%)	71 %	300
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.05 kg (0.5%)	71 %	600
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (1.1%)	65.2 %	315
Cukier	Cukier	0.4 kg (4.4%)	80 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	10 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	15 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	10.5 %

Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6 %
Gotowanie	Centennial	15 g	0 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	0 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	20 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	20 g	7 dni	6 %
Na zimno	Centennial	50 g	7 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	350 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki Bourbon	40 g	Fermentacja cicha	30 dni