

## Sztos

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU ---
- SRM **5.6**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Biscuit Malt        | 0.25 kg (9.1%) | 79 %       | 45  |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (90.9%) | 80 %       | 4   |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa                        | Ilość | Użyto do             | Czas    |
|-----------------|------------------------------|-------|----------------------|---------|
| Dodatek smakowy | płatki dębowe mocno opiekane | 10 g  | Fermentacja burzliwa | 300 dni |

### Notatki

- Zakwaszenie lekko Lactobacillus casei z biotyku. Zadam brettanomyces bruxelensis w czasie zakwaszania. Podczas gotowania odbiorę z 2 litry na herbatkę chmielowa. Zagotuje to i nachmiele mocno po gotowaniu. Mam dużo centteniala i trochę simcoe. Zabije tym Lactobacillus. Dodam wtedy drożdże winiarskie i płatki dębowe. Zostawię to na dłuższy czas.  
*2 cze 2018, 14:14*