

# Sztos

---

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU ---
- SRM **5.6**
- Style **Straight (Unblended) Lambic**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **11.5 liter(s)**
- Boil time **15 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **11.9 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **9.6 liter(s)**
- Total mash volume **12.4 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Biscuit Malt	0.25 kg (9.1%)	79 %	45
Grain	Strzegom Pilznieński	2.5 kg (90.9%)	80 %	4

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	płatki dębowe mocno opiekane	10 g	Primary	300 day(s)

## Notes

- 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.  
*Jun 2, 2018, 2:14 PM*