

Bałyk 5

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **33**
- SRM **31**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **78.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4.3 kg (43%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4.3 kg (43%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (5%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.3 kg (3%)	20 %	650
Ziarno	Fawcett - Brown	0.4 kg (4%)	72 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	40 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 2308	Lager	Gęstwa	280 ml	Wyeast Labs