

## Bałyk tonie

- Gęstość **28.1 BLG**
- ABV **13.6 %**
- IBU **32**
- SRM **44.4**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **50.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **65.3 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **50.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (34.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (20.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (20.7%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (6.9%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (6.9%)	68 %	601
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (3.4%)	60 %	788
Ziarno	Briess - Carapils Malt	1 kg (6.9%)	74 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	45 min	11 %
Gotowanie	lunga	25 g	10 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LAGER Urkel I 28	Lager	Gęstwa	350 ml	imperial yeast

## Notatki

- 1 Black 1300-1400 EBC Crisp 0,2 kg
  - 2. Caramunich (R) typ II 110-130 EBC Weyermann 0,2 kg
  - 3. Chocolate 900-1100 EBC Crisp 0,2 kg
  - 4. Crystal Dark 420-480 EBC Crisp 0,2 kg
  - 5. Karmelowy 300 EBC Viking Malt 0,2 kg
  - 6. Karmelowy 600 EBC Viking Malt 0,2 kg
  - 7. Kawowy Jasny 250 EBC Castle Malting 0,2 kg
  - 8. Monachijski typ I 12-18 EBC Weyermann 1 kg
  - 9. Pilsneński 3,2-4,5 EBC Viking Malt 5 kg
  - 10. Pszeniczny 3,5-6,5 EBC Viking Malt 1 kg
  - 11. Pszeniczny czekoladowy 900-1200 EBC Weyermann 0,2 kg
  - 12. Wiedeński 6-12 EBC Steinbach 1 kg
- 23 kwi 2021, 12:15