

# Bałyk

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **43**
- SRM **36.4**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **0.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	6 kg (59.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (3%)	68 %	601
Ziarno	Czekoladowy	0.15 kg (1.5%)	60 %	788
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (24.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (2%)	85 %	4
Ziarno	Castle Cafe	0.3 kg (3%)	75.5 %	480
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (3%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.3 kg (3%)	81 %	53

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	42 g	45 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S23	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentis

### Notatki

- Bałtyk 20 Blg 16l  
Mały Bałtyk 14 Blg 10l w tym przypadku inne proporcje chmielu lubelski 15 cascade końcówka 28  
22 lis 2020, 13:43