

Bałyk 2

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **38**
- SRM **31**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **80.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4.35 kg (72.5%)	79 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5%)	78 %	400
Ziarno	Czekoladowy	0.15 kg (2.5%)	60 %	900
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.6 kg (10%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (10%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast Staro Prague Lager	Lager	Gęstwa	250 ml	Wyeast Labs