

# Bałyk 2019

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **29**
- SRM **37.8**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

## Kroki

- Temp **61 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.5 L** wody do zacierania do **67.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **61C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (40%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5 kg (40%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (8%)	85 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (4%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (4%)	68 %	601

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	8.8 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwas mlekowy	10 g	Zacieranie	---