

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**
- Wyszadzaj 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 | lunga | 40 g | 60 min | 10 % |

Drożdże

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