

# Bałyk

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **28**
- SRM **30.5**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.6 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.8 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4 kg (37%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (27.8%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (13.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (2.8%)	68 %	601
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.3 kg (2.8%)	70 %	1024
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (2.8%)	78 %	400
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (2.8%)	73 %	80
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.6 kg (5.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.6%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	48 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	3.8 %

## Notatki

- Ciemne na wygrzew  
*14 sty 2018, 15:28*