

## Bałyk numer 1

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **26**
- SRM **32.5**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **23 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.7 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt     | 2 kg (33.8%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński       | 2 kg (33.8%)   | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Monachijski              | 0.29 kg (4.9%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Płatki owsiane           | 0.5 kg (8.4%)  | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.25 kg (4.2%) | 71 %       | 600 |
| Ziarno | Carafa II                | 0.05 kg (0.8%) | 70 %       | 812 |
| Ziarno | Abbey Castle             | 0.25 kg (4.2%) | 80 %       | 45  |
| Ziarno | Special B Malt           | 0.25 kg (4.2%) | 65.2 %     | 315 |
| Ziarno | Viking melanoidynowy     | 0.33 kg (5.6%) | 75 %       | 60  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 18 g  | 45 min | 10.5 %     |

### Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|                  |       |        |        |           |
|------------------|-------|--------|--------|-----------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 200 ml | Fermentis |
|------------------|-------|--------|--------|-----------|