

# Bałyk Porter

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **47**
- SRM **57.4**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (62.5%)	79 %	10
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.6 kg (7.5%)	73 %	1001
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.6 kg (7.5%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.8 kg (10%)	68 %	601
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
M54 californian lager	Ale	Gęstwa	50 ml	---