

## Bałyk we mgle

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **39**
- SRM **29.1**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1.438 kg (18.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.252 kg (3.2%)	80 %	16
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	0.5 kg (6.4%)	82 %	10
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1 kg (12.9%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.114 kg (1.5%)	70 %	299
Ziarno	Abbey Castle	0.312 kg (4%)	80 %	45
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.35 kg (4.5%)	73 %	120
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (2.6%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.3%)	55 %	1150
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (38.6%)	79 %	10
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.5 kg (6.4%)	75 %	60

### Chmiele

<b>Użyto do</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Czas</b>	<b>Alfa kwasy</b>
Gotowanie	Marynka	50 g	50 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	3.7 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Gęstwa	300 ml	---

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Whirlfloc	2 g	Gotowanie	7 min