

# Bułgarska Parówka

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **45**
- SRM **31.3**
- Styl **Robust Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	1 kg (13.6%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.7%)	68 %	1200
Ziarno	Special X	1 kg (13.6%)	70 %	350
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.55 kg (7.5%)	75 %	150
Ziarno	Płatki żytnie	0.6 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (54.4%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	11 g	60 min	11 %
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	Columbus	15 g	60 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus	15 g	5 min	13.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew