

## Styl Bałtycki Pokaż Cycki 2

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **43**
- SRM **33.9**
- Styl **Robust Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **74C**
- Wyladuj używając **4.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	2 kg (60.2%)	78 %	6
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.153 kg (4.6%)	60 %	980
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.07 kg (2.1%)	55 %	1300
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	0.8 kg (24.1%)	77 %	20
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.3 kg (9%)	70 %	128

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	45 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	25 min	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11 g	Danstar