

## 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**
- Wyszadzaj 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      |