

# Styl Bałtycki Pokaż Cycki

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **36**
- SRM **35**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.7 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **74C**
- Wyszładzaj używając **3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	1.1 kg (33.8%)	77 %	20
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.2 kg (6.2%)	60 %	690
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.1 kg (3.1%)	72 %	236
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.1 kg (3.1%)	55 %	985
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1.5 kg (46.2%)	80 %	3
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	0.25 kg (7.7%)	78 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	13 g	50 min	13.5 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5 g	Safale