

Imperialny Pseudoporter Bałtycki

- Gravity **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU **37**
- SRM **39**
- Style **Baltic Porter**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **79 %**
- Liquor-to-grist ratio **2 liter(s) / kg**
- Mash size **20.1 liter(s)**
- Total mash volume **30.2 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Wiedeński	3.8 kg (34.4%)	79 %	10
Grain	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (9%)	79 %	16
Grain	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (3.6%)	68 %	601
Grain	Karmelowy Jasny 30EBC	0.35 kg (3.2%)	75 %	30
Grain	Czekoladowy	0.5 kg (4.5%)	60 %	788
Grain	Strzegom Pilzneński	1 kg (9%)	80 %	4
Grain	Słód Diastatic Castle Malting	0.5 kg (4.5%)	85 %	4
Sugar	Brown Muscovado Sugar, Dark	1 kg (9%)	100 %	99
Grain	Viking Melanoidynowy	0.5 kg (4.5%)	75 %	60
Grain	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (18.1%)	79 %	22

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	2/20 (experimental PolishHops)	50 g	60 min	9.3 %
Boil	Książęcy	30 g	40 min	7.2 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM705 złota brama	Lager	Slant	400 ml	Fermentum Mobile

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Mech irlandzki	5 g	Boil	12 min

Notes

- Cukier rozpuścić w 1l wody i zagotować. Po ostudzeniu wrzucić po 1-2 dniach po rozpoczęciu fermentacji.
Nov 11, 2022, 3:14 PM