

#069 Imperialny Porter Bałtycki

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **44**
- SRM **32.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.5 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.8 L**
- Czas gotowania **130 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.7 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	6.5 kg (63.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (9.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (9.7%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	0.6 kg (5.8%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (3.9%)	70 %	299
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (2.4%)	73 %	120
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.2 kg (1.9%)	70 %	160
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (2.4%)	74 %	788
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	70 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	650 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc T	1.25 g	Gotowanie	20 min
Inne	pożywka dla drożdży	10 g	Gotowanie	20 min