

09C. Imperial Baltic Porter

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **30**
- SRM **26.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **60.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **3.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (44.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (22.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (22.2%)	79 %	22
Ziarno	Simpsons - Caramalt Light	0.2 kg (4.4%)	76 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.4%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2.2%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL072 Lutra	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCO ₃	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaCl ₂	2 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- 10-14 22C
14-21 2C
28 paź 2021, 18:47