

## #29 Imperialny Porter Bałtycki

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **62**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **80 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **1.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Vienna | 3 kg (47.6%)  | 80.5 %     | 9    |
| Ziarno | Bestmalz Munich        | 2 kg (31.7%)  | 77 %       | 20   |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen | 0.5 kg (7.9%) | 80.5 %     | 4    |
| Ziarno | Caramunich® typ I      | 0.5 kg (7.9%) | 73 %       | 90   |
| Ziarno | Fawcett Chocolate      | 0.3 kg (4.8%) | 71 %       | 1200 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g  | 60 min | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 23 g  | Fermentis    |