

Double Mash Wędzony Imperialny Porter Bałtycki

- Gęstość **30.8 BLG**
- ABV **15.4 %**
- IBU **61**
- SRM **36.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **65.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **48.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-2.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	5 kg (30.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	2 kg (12.3%)	80 %	20
Ziarno	Monachijski	2 kg (12.3%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	1 kg (6.1%)	76 %	150
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.3 kg (1.8%)	73 %	887
Ziarno	Viking Wędzony bukiem	2 kg (12.3%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (18.4%)	79 %	10
Ziarno	Żytni	0.5 kg (3.1%)	85 %	8
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (3.1%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	75 g	60 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 2487 - Hella Bock	Lager	Gęstwa	500 ml	Wyeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCl2	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Lactic Acid	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc-T	2.5 g	Gotowanie	10 min