

# Imperial Baltic Porter

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **34**
- SRM **30.1**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt              | 4 kg (41.9%)   | 85 %       | 7    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I             | 2 kg (20.9%)   | 79 %       | 16   |
| Ziarno | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 1 kg (10.5%)   | 80 %       | 20   |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann       | 1 kg (10.5%)   | 73 %       | 120  |
| Ziarno | Płatki jęczmienne                      | 0.8 kg (8.4%)  | 85 %       | 3    |
| Ziarno | Caraaroma                              | 0.5 kg (5.2%)  | 78 %       | 400  |
| Ziarno | Carafa III                             | 0.25 kg (2.6%) | 70 %       | 1034 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 55 g  | 50 min | 8.7 %      |
| Gotowanie | Marynka | 45 g  | 2 min  | 8.7 %      |

## Drożdże

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