

# Imperial Baltic Porter

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **49**
- SRM **30.1**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński         | 3 kg (46.2%)   | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 3 kg (46.2%)   | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I       | 0.25 kg (3.8%) | 70 %       | 690 |
| Ziarno | Caraaroma                  | 0.25 kg (3.8%) | 78 %       | 400 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 45 g  | 60 min | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa                                 | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---------------------------------------|-------|--------|--------|--------------|
| WLP802 - Czech Budejovice Lager Yeast | Lager | Płynne | 300 ml | White Labs   |

## Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|            |                |     |           |        |
|------------|----------------|-----|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 3 g | Gotowanie | 10 min |
|------------|----------------|-----|-----------|--------|