

## [Kveik] Imperialny Porter Bałtycki Rum BA (Olso)

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **36**
- SRM **35.7**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **1.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                           | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Vienna Malt              | 1.4 kg (24.1%) | 79 %       | 7    |
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt         | 1.3 kg (22.4%) | 81 %       | 8    |
| Ziarno | Weyermann - Munich Malt Type I  | 1.9 kg (32.8%) | 78 %       | 12   |
| Ziarno | Weyermann - Munich Malt Type II | 0.8 kg (13.8%) | 78 %       | 20   |
| Ziarno | Fawcett - Chocolate             | 0.2 kg (3.4%)  | 70 %       | 1175 |
| Ziarno | Caraaroma                       | 0.2 kg (3.4%)  | 78 %       | 400  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g  | 60 min | 7.4 %      |
| Gotowanie | Marynka | 10 g  | 15 min | 7.4 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| Oslo  | Ale | Gęstwa | 150 ml | ---          |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa                        | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|------------------------------|-------|-------------------|--------|
| Klarowanie      | Mech irlandzki               | 3 g   | Gotowanie         | 10 min |
| Dodatek smakowy | Płatki macerowane<br>w rumie | 50 g  | Fermentacja cicha | 20 dni |