

# Imperial Porter Sherry BA

- Gravity **32.5 BLG**
- ABV **16.5 %**
- IBU **55**
- SRM **54.6**
- Style **Baltic Porter**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **11 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **15.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.8 liter(s) / kg**
- Mash size **21.6 liter(s)**
- Total mash volume **29.3 liter(s)**

## Steps

- Temp **55 C**, Time **10 min**
- Temp **66 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **21.6 liter(s)** of strike water to **61.2C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **55C**
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **1.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **15.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Vienna Malt	3 kg (39%)	81 %	8
Grain	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	3 kg (39%)	80 %	20
Grain	Briess - Chocolate Malt	0.5 kg (6.5%)	60 %	690
Grain	DRC	0.5 kg (6.5%)	69 %	300
Grain	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.5%)	78 %	4
Grain	Weyermann - Carafa II	0.2 kg (2.6%)	70 %	837

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	60 g	60 min	10 %
Boil	Lublin (Lubelski)	50 g	1 min	4 %

## Yeasts

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Saflager W 34/70	Lager	Slant	200 ml	Fermentis

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Gips piwowarski	2 g	Mash	60 min
Water Agent	NaCl	1 g	Mash	60 min
Water Agent	CaCl	7 g	Mash	60 min
Water Agent	MgCl	2 g	Mash	60 min
Water Agent	Kreda	11 g	Mash	60 min
Water Agent	Kwas mlekowy 80%	0 g	Boil	60 min
Flavor	Kostka dębową sherry	50 g	Secondary	30 day(s)

### Notes

- Profil wody (słodowy): Ca-136.2/Mg-9.8/Na-13.5/Cl-144.2/SO4-43.9/HCO3-202.5  
 Carafa Special II dodana na koniec zacierania.  
 Kwas Mlekowy do ewentualnej korekty pH przy chłodzeniu, pH nastawu 5.1  
 Fermentacja: Żądani drożdży w 9°C, po 2 dniach od startu fermentacji 10°C i podnoszenie o 1°C codziennie do 12°C. Przy zwalnającej fermentacji (około 10 dni po zadaniu drożdży temp 14°C przez 7 dni)  
 Po zakończonej fermentacji burzliwej dodatek kostki dębowej z beczek po Sherry Olorosso na około miesiąc.  
*Jan 24, 2023, 6:17 PM*