

09C. Imperial Baltic Porter

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **30**
- SRM **26.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **60.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **3.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 2 kg (44.4%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (22.2%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (22.2%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Simpsons - Caramalt Light | 0.2 kg (4.4%) | 76 % | 26 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.2 kg (4.4%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.1 kg (2.2%) | 68 % | 1200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 15 g | 60 min | 13.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| OYL072 Lutra | Ale | Gęstwa | 200 ml | --- |

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | CaCO ₃ | 2 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | CaCl ₂ | 2 g | Zacieranie | 60 min |

Notatki

- 10-14 22C
14-21 2C
28 paź 2021, 18:47