

## # 169 Imperialny Porter Bałtycki

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **40**
- SRM **38**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.7 L**
- Czas gotowania **110 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **73.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4.45 kg (68.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.1%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.06 kg (0.9%)	68 %	601
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.1%)	73 %	80
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.1%)	78 %	350
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.18 kg (2.8%)	68 %	400
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.065 kg (1%)	67 %	1200
Cukier	Brown Sugar, Light	0.125 kg (1.9%)	100 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W-34/70	Lager	Gęstwa	600 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Wirflok	1 g	Gotowanie	10 min