

## #29 Imperialny Porter Bałtycki

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **62**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min w 67C**
- Wystadzaj używając **1.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	3 kg (47.6%)	80.5 %	9
Ziarno	Bestmalz Munich	2 kg (31.7%)	77 %	20
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	0.5 kg (7.9%)	80.5 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (7.9%)	73 %	90
Ziarno	Fawcett Chocolate	0.3 kg (4.8%)	71 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis