

## #39 Imperialny Porter Bałtycki

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **54**
- SRM **47.4**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **2.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	5 kg (48.3%)	80.5 %	9
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	2 kg (19.3%)	80.5 %	16
Ziarno	weyermann - Caramunich Malt III	1 kg (9.7%)	71.5 %	90
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1 kg (9.7%)	80.5 %	4
Ziarno	Chocolate Wheat Malt ,Thomas Fawcett & Sons LTD	0.5 kg (4.8%)	71 %	900
Ziarno	Kawowy Castle Malting	0.5 kg (4.8%)	77 %	250
Ziarno	BESTMALZ - Acid Malt	0.15 kg (1.4%)	82 %	5
Ziarno	Jęczmień palony Strzegom	0.2 kg (1.9%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	15 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	5 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Suska sechlońska	500 g	Gotowanie	15 min