

# IMP Baltic Porter

- Gęstość **32 BLG**
- ABV **16.3 %**
- IBU **48**
- SRM **62.4**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **61.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **1.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	2 kg (25.6%)	81 %	8
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	2 kg (25.6%)	80 %	20
Ziarno	Monachijski	2 kg (25.6%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (5.1%)	78 %	4
Ziarno	DRC	0.5 kg (6.4%)	69 %	300
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (6.4%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.4 kg (5.1%)	70 %	837

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	400 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaCl	7 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaCO3	8 g	Zacieranie	60 min
Inne	Łuska ryżowa	50 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Enzym	3 g	Zacieranie	60 min
Inne	Pożywka	2 g	Gotowanie	10 min
Inne	SpringFerm	1 g	Gotowanie	10 min
Inne	Whirflock	2 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Profil wody (Słodowy):Ca-159.2/Mg-4/Na-4/Cl-149.3/SO4-53/HCO3-149  
Łuska i enzym dodane na początku zacierania razem ze słodami  
Carafa dodana na wygrzew  
Wysładzanie do 16l  
Plan fermentacji: Drożdże dodane do brzezki o temp 9°C, po 2 dniach od rozpoczęcia fermentacji temperatura o 1°C w górę na dobę, przerwa diacetylowa w 16°C przez 7 dni  
21 sty 2024, 15:52