

IMPERIAL BALTIC PORTER

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **35**
- SRM **38.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	5 kg (47.6%)	81 %	8
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (19%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	1 kg (9.5%)	73 %	20
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (4.8%)	79 %	45
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (4.8%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.5 kg (4.8%)	70 %	160
Ziarno	Simpsons Amber Malt	0.5 kg (4.8%)	75 %	61
Ziarno	Carafa II Special	0.5 kg (4.8%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	50 g	60 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast 2308 Munich Lager	Lager	Gęstwa	400 ml	Wyeast
-----------------------------	-------	--------	--------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Kreda Piwowarska	4 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	1 g	Zacieranie	90 min