

Imperial Baltic Porter

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **34**
- SRM **30.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (41.9%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (20.9%)	79 %	16
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (10.5%)	80 %	20
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	1 kg (10.5%)	73 %	120
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.8 kg (8.4%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.2%)	78 %	400
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (2.6%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	55 g	50 min	8.7 %
Gotowanie	Marynka	45 g	2 min	8.7 %

Drożdże

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