

Imperial Baltic Porter

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV **12.6 %**
- IBU **44**
- SRM **47.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (4.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Monachijski	5 kg (44.8%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	3 kg (26.9%)	81 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (4.5%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (4.5%)	68 %	601
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.5%)	85 %	3
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (4.5%)	60 %	788
Ziarno	Carafa II	0.15 kg (1.3%)	70 %	812
Cukier	muscovado	0.5 kg (4.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %

Drożdże

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

Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's
--	-----	-------	------	-----------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	śliwka	200 g	Fermentacja cicha	21 dni