

# Imperial Baltic Porter

- Gęstość **26.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **38.8**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **76.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (30.3%)	79 %	16
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (5.1%)	70 %	128
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.3 kg (3%)	73 %	887
Ziarno	Pilznieński	5.5 kg (55.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.1%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	35 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	40 g	20 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	380 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min