

Imperial Rye Baltic Porter

- Gęstość **30.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **32.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **67 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **70.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **88.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.27 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **91.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **131.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **91.4 L** wody do zacierania do **71.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **37.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **88.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	11 kg (27.3%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	7 kg (17.4%)	85 %	7
Ziarno	Vienna Malt	6 kg (14.9%)	78 %	8
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	8 kg (19.9%)	80 %	20
Ziarno	Caraaroma	3 kg (7.5%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	3 kg (7.5%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (0.6%)	70 %	690
Ziarno	Orkiszowy	2 kg (5%)	65 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	200 g	90 min	13.2 %
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	7.4 %

Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	100 g	5 min	2.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	100 g	5 min	5.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	3000 ml	Fermentis