

# Imperialny Porter Bałtycki

- Gęstość **30.6 BLG**
- ABV **15.2 %**
- IBU **28**
- SRM **42.3**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.3 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.3 L** wody do zacierania do **62.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (54.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (18.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.4 kg (3.6%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (3.6%)	68 %	601
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (18.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (1.8%)	68 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	60 min	6 %
Gotowanie	Hallertau magnum	30 g	15 min	11.8 %

## Drożdże

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

S 23	Lager	Gęstwa	400 ml	Fermentis
------	-------	--------	--------	-----------

### Notatki

- Na cichą planuje dodać ziarna kakaowca 2-3 tyg plus płatki dębowe  
Do brzeczki dodam kwas mlekowy 80 30 ml  
Gips piwowarski 5 g  
*17 sty 2021, 11:24*