

# Imperialny Porter Bałtycki

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV **13 %**
- IBU **61**
- SRM **38.5**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **3 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **3.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **4.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.7 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.4 L** wody do zacierania do **60.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **-0.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **4.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.65 kg (28.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.25 kg (11.1%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	0.6 kg (26.7%)	81 %	4
Ziarno	pszeniczny ciemny	0.25 kg (11.1%)	85 %	15
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (6.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (6.7%)	68 %	601
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (8.9%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	14 g	50 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	13 g	20 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	7 g	0 min	16.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	5.8 g	---