

Imperialny Porter Bałtycki #2

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **30**
- SRM **31.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Vienna Malt | 3.5 kg (44.3%) | 79 % | 7 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2.8 kg (35.4%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.8 kg (10.1%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.3 kg (3.8%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.2 kg (2.5%) | 68 % | 1100 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.3 kg (3.8%) | 70 % | 300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 32 g | 60 min | 7.4 % |
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 10 min | 7.4 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|-------------------------------|-----|--------|--------|-----|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 300 ml | --- |
| Blend z S-04 po Rice Pale Ale | | | | |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 10 min |