

IMPERIALNY PORTER BAŁTYCKI

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **75**
- SRM **59**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyszładzaj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3.7 kg (35.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (23.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.4 kg (13.3%)	81 %	6
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.8 kg (7.6%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.35 kg (3.3%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (0.9%)	68 %	1300
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (16.1%)	90 %	621

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	30 g	30 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	10 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	10 g	5 min	3 %

Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Na zimno	Amarillo	30 g	14 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
34/70	Lager	Suche	23 g	fermentis