

Imperialny porter bałtycki

- Gęstość **28.5 BLG**
- ABV **13.8 %**
- IBU **63**
- SRM **31.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **53.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38.1 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (32.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5 kg (32.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	2 kg (13.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (19.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (1.6%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	60 min	14.1 %
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	merkur	30 g	60 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Bób Tonka	10 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	łuski kakao	250 g	Gotowanie	10 min