

# Imperialny Porter Bałtycki

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **33**
- SRM **26.7**
- 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 **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.5 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 (41.7%)	79 %	7
Ziarno	Viking Munich Malt	2.5 kg (29.8%)	78 %	18
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (11.9%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11.9%)	85 %	3
Ziarno	Special B Castle	0.2 kg (2.4%)	70 %	320
Ziarno	Strzegom Pszeniczny Czekoladowy 1200	0.2 kg (2.4%)	68 %	1202

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	45 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Izabella	30 g	5 min	5.8 %

## Drożdże

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

FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	200 ml	---
II pokolenie				

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min