

Imperialny PORTER KASZUBSKI

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **37.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **3300 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **3465 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **3707.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4162.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **5550 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4162.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **932.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **3707.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	550 kg (39.6%)	80 %	4
Ziarno	Słód wiedeński Viking Malt (Strzegom)	550 kg (39.6%)	79 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	100 kg (7.2%)	79 %	16
Ziarno	Słód owsiany viking	50 kg (3.6%)	61 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 600	50 kg (3.6%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Karmel 150	25 kg (1.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy	25 kg (1.8%)	68 %	900
Ziarno	Ireks black wheat	25 kg (1.8%)	68 %	1600
Ziarno	Strzegom Barwiący	12.5 kg (0.9%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Lubelski	7500 g	30 min	3.7 %
Gotowanie	Marynka	6660 g	60 min	7.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Gęstwa	135000 ml	ferm