

Imperialny Pseudoporter Bałtycki

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU **37**
- SRM **39**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.8 kg (34.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (3.6%)	68 %	601
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.35 kg (3.2%)	75 %	30
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (4.5%)	60 %	788
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (9%)	80 %	4
Ziarno	Słód Diastatic Castle Malting	0.5 kg (4.5%)	85 %	4
Cukier	Brown Muscovado Sugar, Dark	1 kg (9%)	100 %	99
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.5 kg (4.5%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (18.1%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	2/20 (experimental PolishHops)	50 g	60 min	9.3 %
Gotowanie	Książęcy	30 g	40 min	7.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM705 złota brama	Lager	Gęstwa	400 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	12 min

Notatki

- Cukier rozpuścić w 1l wody i zagotować. Po ostudzeniu wrzucić po 1-2 dniach po rozpoczęciu fermentacji.
11 lis 2022, 15:14