

## [Kveik] Imperialny Porter Bałtycki Rum BA (Olso)

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **36**
- SRM **35.7**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **1.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Vienna Malt	1.4 kg (24.1%)	79 %	7
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1.3 kg (22.4%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Munich Malt Type I	1.9 kg (32.8%)	78 %	12
Ziarno	Weyermann - Munich Malt Type II	0.8 kg (13.8%)	78 %	20
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.2 kg (3.4%)	70 %	1175
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.4%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Marynka	10 g	15 min	7.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oslo	Ale	Gęstwa	150 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Płatki macerowane w rumie	50 g	Fermentacja cicha	20 dni