

## [Kveik] Imperialny Porter Bałtycki z dodatkami (Oslo)

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **35**
- SRM **36.1**
- 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 **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	2.7 kg (43.9%)	81 %	8
Ziarno	Viking Munich Malt	2 kg (32.5%)	78 %	18
Ziarno	Weyermann - Munich Type II	1 kg (16.3%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Caraaroma	0.2 kg (3.3%)	78 %	400
Po przerwie w 72 stopniach				
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.15 kg (2.4%)	70 %	1175
Po przerwie w 72 stopniach				
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.1 kg (1.6%)	78.3 %	542
Na ostatnie 15 minut gotowania				

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Marynka	25 g	10 min	8.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oslo	Ale	Gęstwa	100 ml	---

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Wiśnie	450 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Ziarna kakaowca	100 g	Fermentacja cicha	14 dni