

## PZ Imperial Baltic Porter

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **72**
- SRM **39.2**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.4 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **3.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Vienna Malt	5 kg (45%)	77.5 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4 kg (36%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (2.7%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (4.5%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (4.5%)	68 %	400
Ziarno	Barley, Flaked	0.8 kg (7.2%)	70 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	85 g	60 min	11 %
Gotowanie	Cascade	25 g	10 min	6 %
Gotowanie	lunga	15 g	10 min	11 %

### Drożdże

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

FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile
------------------------	-------	--------	--------	------------------