

# Śliwkowy Porter Imperialny

- Gęstość **29.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **69**
- SRM **34.1**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **2.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	6 kg (73.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (6.1%)	68 %	---
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (6.1%)	81 %	---
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (6.1%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.4%)	55 %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	85 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	lunga	30 g	85 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	250 ml	I pokolenie

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	suska sechlońska	1000 g	Gotowanie	15 min