

# Wędzony Imperialny Porter Bałtycki

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **29**
- SRM **24.5**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.1 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1.02 kg (8.7%)	80 %	3
Ziarno	Peated 50 ppm	2.23 kg (19.1%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (8.5%)	65 %	2
Ziarno	Amber Malt	0.9 kg (7.7%)	75 %	43
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.7 kg (6%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.25 kg (2.1%)	70 %	837
Ziarno	Orkiszowy	5 kg (42.7%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.6 kg (5.1%)	81 %	53

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	12 %