

# Wędzony Imperialny Porter Bałtycki

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **47**
- SRM **38.2**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	2.8 kg (38.9%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	2 kg (27.8%)	82 %	14
Ziarno	Vienna Malt	1.25 kg (17.4%)	78 %	8
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.35 kg (4.9%)	76 %	150
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.3 kg (4.2%)	73 %	887
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (3.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.25 kg (3.5%)	81 %	53

## Chmiele

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

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W-34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCl <sub>2</sub>	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	7 g	Zacieranie	60 min