

Imperialny Porter Bałtycki

- Gęstość **31.6 BLG**
- ABV **16 %**
- IBU **54**
- SRM **30.3**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5 kg (36.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (14.5%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (21.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (7.3%)	85 %	4
Ziarno	Carawheat (GR)	1 kg (7.3%)	68 %	79
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (1.8%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (3.6%)	68 %	400
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (7.3%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	90 min	10 %
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	5 min	4 %