

Imperium Prunum clone

- Gęstość **27 BLG**
- ABV ---
- IBU **54**
- SRM **33.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	11 kg (80.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (1.8%)	68 %	601
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.25 kg (1.8%)	74 %	296
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (3.6%)	73 %	80
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (1.5%)	70 %	812
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.5 kg (3.6%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	Ekstrakt bursztynowy	0.5 kg (3.6%)	80 %	300
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (3.6%)	76 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34-70	Lager	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Śliwka	250 g	Gotowanie	10 min
Inne	Śliwka wędzona	500 g	Fermentacja cicha	60 dni