

## imp porter

---

- Gęstość **30.4 BLG**
- ABV **15.1 %**
- IBU **23**
- SRM **55.1**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.5 kg (7.7%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.5 kg (7.7%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (30.8%)	81 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (15.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (7.7%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (15.4%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Liberty	40 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Liberty	20 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Liberty	20 g	0 min	4.5 %