

Imperial Baltic Porter

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **51**
- SRM **24.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 3 kg (42%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Vienna Malt | 2 kg (28%) | 79 % | 7 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.5 kg (7%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.5 kg (7%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.5 kg (7%) | 73 % | 80 |
| Ziarno | Carafa III | 0.15 kg (2.1%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.5 kg (7%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g | 60 min | 4.6 % |
| Gotowanie | Magnum | 30 g | 60 min | 11.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 12 g | Fermentis |