

# 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