

# Imperial Porter

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **33**
- SRM **44.4**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (31.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (31.7%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.9%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.2%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4.8%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.1 kg (1.6%)	68 %	300
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.2%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Marynka	30 g	15 min	6.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
34/70	Lager	Gęstwa	500 ml	---