

# Imperial Porter Bałtycki

---

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU ---
- SRM **25.1**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	4 kg (60.2%)	77 %	20
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (30.1%)	80.5 %	2
Ziarno	Weyermann Caramunich II	0.1 kg (1.5%)	73 %	120
Ziarno	Słód Special B Castlemalting	0.1 kg (1.5%)	77 %	280
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3%)	75 %	5
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (3.8%)	70 %	812