

# Imperial Porter Bałtycki PB

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **41**
- SRM **59.3**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (18.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (27.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (18.3%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (4.6%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (4.6%)	75 %	45
Ziarno	Carafa	0.25 kg (2.3%)	70 %	664
Ziarno	Caraaroma	1 kg (9.1%)	78 %	400
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (15.5%)	90 %	621

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	11 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	11 g	60 min	10 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	11 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	11 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	15 min	10 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	15 min	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Śliwka suszona	200 g	Gotowanie	30 min