

Imperialny Bałtyk 2022

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **24**
- SRM **41.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **475 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **475 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **533.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **400 L**
- Całkowita objętość zacieru **600 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	70 kg (35%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	80 kg (40%)	78 %	16
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	10 kg (5%)	73 %	120
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	10 kg (5%)	73 %	1001
Ziarno	Fawcett - Brown	20 kg (10%)	72 %	180
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	10 kg (5%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	700 g	60 min	9.7 %