

# Imperialny Bałtyk 2022

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **32**
- SRM **42**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **480 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **480 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **549.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **418 L**
- Całkowita objętość zacieru **608 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	133 kg (70%)	78 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	19 kg (10%)	68 %	400
Ziarno	Caraaroma	12.35 kg (6.5%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	12.35 kg (6.5%)	81 %	65
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	9.5 kg (5%)	73 %	120
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	3.8 kg (2%)	73 %	1001

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	900 g	60 min	9.7 %