

## Imperialny porter

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **34**
- SRM **57.5**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wiedeński	3 kg (28.6%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	2 kg (19%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	2 kg (19%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (4.8%)	75 %	30
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.8%)	78 %	400
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (2.9%)	79 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (2.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (1.9%)	55 %	985
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny WES	1.7 kg (16.2%)	90 %	621

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	40 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-23	Lager	Gęstwa	100 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Ziarna kawy	150 g	Gotowanie	5 min