

Imperialny porter bałtycki

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **36**
- SRM **42.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	5 kg (45.5%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	4 kg (36.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny wędzony dębem	1 kg (9.1%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.5 kg (4.5%)	79 %	400
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.5 kg (4.5%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	50 g	5 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	suska sechlońska	500 g	Fermentacja cicha	---