

Imperialny Porter Bałtycki

- Gęstość **31.6 BLG**
- ABV **16 %**
- IBU **54**
- SRM **30.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 5 kg (36.4%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 2 kg (14.5%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (21.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (7.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Carawheat (GR) | 1 kg (7.3%) | 68 % | 79 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.25 kg (1.8%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.5 kg (3.6%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 1 kg (7.3%) | 79 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 50 g | 90 min | 10 % |
| Gotowanie | Marynka | 50 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g | 5 min | 4 % |