

# Imperialny Porter Bałtycki

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **38**
- SRM **25.3**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

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

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	5 kg (46.1%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann diastatyczny	1 kg (9.2%)	81 %	3
Ziarno	Viking Malt Wędzony Wiśnią	1 kg (9.2%)	82 %	10
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (4.6%)	73 %	80
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (3.7%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa special I	0.25 kg (2.3%)	70 %	690
Cukier	cukier	0.5 kg (4.6%)	100 %	---
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pilsner	1.7 kg (15.7%)	78 %	8
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (4.6%)	70 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	15 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w 34/70	Lager	Suche	30 g	Fermentis