

Imperialny Porter Bałtycki

- Gęstość **30.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **119**
- SRM **24.5**
- 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 **30.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 5 kg (41.3%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 10L | 1 kg (8.3%) | 75 % | 20 |
| Ziarno | 2.5-4 EBC Weyermann® | 2 kg (16.5%) | 78 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 4 kg (33.1%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.1 kg (0.8%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Mosaic | 40 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | El Dorado | 35 g | 60 min | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 20 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 20 g | 20 min | 9.5 % |
| Na zimno | Centennial | 30 g | 10 dni | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 30 g | Fermentis |