

# 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