

Imperialny wędzony Porter Bałtycki

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **60**
- SRM **46.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3.36 kg (30%)	77 %	16
Ziarno	Słód wędzony torfem	3.024 kg (27%)	77 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2.464 kg (22%)	77 %	3
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.896 kg (8%)	77 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.784 kg (7%)	77 %	400
Ziarno	Carafa I special	0.672 kg (6%)	77 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	82 g	60 min	10 %