

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 brzeczki **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 % |