

# Imperium Nadbałtyckie (Imperialny Porter Bałtycki)

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV **12.6 %**
- IBU **77**
- SRM **40.9**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 4.5 kg (52.9%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2.5 kg (29.4%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3     | 0.5 kg (5.9%)  | 76 %       | 150 |
| Ziarno | Caraaroma                  | 0.5 kg (5.9%)  | 78 %       | 400 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I       | 0.5 kg (5.9%)  | 70 %       | 690 |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum  | 50 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka | 50 g  | 15 min | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 34.5 g | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa                        | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|------------------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Płatki Dębowe Sherry Oloroso | 50 g  | Fermentacja cicha | 30 dni |