

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