

Imperium Papum

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **33**
- SRM **34.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	4 kg (41.7%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	3 kg (31.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (10.4%)	79 %	10
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (3.1%)	73 %	120
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (3.1%)	70 %	1034
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.2%)	78 %	400
Dodatek	Płatki jęczmienne	0.5 kg (5.2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	22 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Śliwka Suska sechłońska	300 g	Fermentacja cicha	60 dni