

Imperium Papum

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **30**
- SRM **34.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	5 kg (39.1%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	5 kg (39.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (7.8%)	79 %	10
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (2.3%)	73 %	120
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (3.9%)	70 %	1034
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (3.9%)	78 %	400
Dodatek	Płatki jęczmienne	0.5 kg (3.9%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 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 sechlońska	300 g	Fermentacja cicha	60 dni