

# Imperium Repasa

- Gęstość **27.4 BLG**
- ABV **13.2 %**
- IBU **50**
- SRM **40.9**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (40%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (8%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (8%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (8%)	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.5 kg (4%)	70 %	837
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (2%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (2%)	68 %	1200
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (8%)	61 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (8%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	80 g	30 min	10 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	50 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	95 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's
--	-----	-------	------	-----------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Laska wanilii	20 g	Fermentacja cicha	14 dni