

## Project 30 Imperial Baltic Porter

- Gęstość **30.4 BLG**
- ABV **15.1 %**
- IBU **69**
- SRM **101.3**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (29.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.7%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (7.4%)	76 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (7.4%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.5 kg (7.4%)	70 %	690
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (7.4%)	68 %	1200
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (7.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.4%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	15 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	36 g	Fermentis