

Tsunami - Imperial Baltic Porter

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **34**
- SRM **47.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Wędzon Bukiem	1 kg (15.2%)	75 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (7.6%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann pszeniczny czekoladowy	0.3 kg (4.5%)	65 %	1050
Ziarno	Weyermann żytni czekoladowy	0.3 kg (4.5%)	65 %	650
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (22.7%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Warrior	15 g	10 min	15.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	sól	7 g	Gotowanie	10 min