WĘDZONY IMPERIALNY PORTER BAŁTYCKI

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **40**
- SRM **33.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **20.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	5 kg *(57.3%)*	80 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg *(22.9%)*	79 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg *(2.9%)*	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg *(2.9%)*	68 %	1200
Ziarno	Carabelge	0.54 kg *(6.2%)*	80 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.37 kg *(4.2%)*	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.14 kg *(1.6%)*	75 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.06 kg *(0.7%)*	79 %	22
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.12 kg *(1.4%)*	75 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	40 g	0 min	4 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.