

# Imperial Porter

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **46.6**
- Styl **Robust Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **67.2 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67.2C**
- Wystadzaj używając **-11 L** wody o temp. **76C**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4 kg (72.7%)	80 %	7
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (9.1%)	65.2 %	425
Ziarno	Caraamber	0.25 kg (4.5%)	75 %	79
Ziarno	black castle	0.25 kg (4.5%)	--- %	1300
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.5 kg (9.1%)	72 %	300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	30 g	90 min	7 %
Gotowanie	Brewers Gold	20 g	50 min	7.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kawa	80 g	Gotowanie	90 min