

imperial salty rye porter + KAKAOWIEC + Płatki dębowe z rumu

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **44**
- SRM **37**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (34.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (11.5%)	79 %	22
Ziarno	Żytni	1.5 kg (17.2%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.7 kg (8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (5.7%)	68 %	400
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (3.4%)	70 %	1300
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (19.5%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	35 g	60 min	15.7 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	15 min	5.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	300 g	Zacieranie	10 min
Dodatek smakowy	ziarna kakaowca	150 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	sól himalajska	20 g	Gotowanie	5 min