

Imperial Smoke Porter

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **49**
- SRM **65.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **3.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (24%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (16%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16%)	79 %	10
Ziarno	dekstrynowy	0.5 kg (8%)	80 %	15
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.5 kg (8%)	80 %	3
Ziarno	Fawcett Chocolate	0.7 kg (11.2%)	71 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9.6%)	85 %	3
Ziarno	Castle Cafe	0.25 kg (4%)	75.5 %	500
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.2%)	65.2 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	4.1 %
Gotowanie	marynka	25 g	60 min	8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	30 min	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	figi	200 g	Fermentacja burzliwa	60 dni
Dodatek smakowy	płatki dębowe rum z destylatu	20 g	Fermentacja cicha	20 dni