

#31 Smoked Imperial Porter

- Gęstość **30.2 BLG**
- ABV **15 %**
- IBU **94**
- SRM **51.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min w 55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min w 65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min w 72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **0.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (48.6%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (13.9%)	85 %	8
Ziarno	Simpsons - Crystal Dark	0.2 kg (2.8%)	74 %	158
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (2.8%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4.2%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa	0.1 kg (1.4%)	70 %	664
Ziarno	Peat Smoked Malt	1.5 kg (20.8%)	74 %	6
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (5.6%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	30 g	30 min	13 %

Gotowanie	Chinook	30 g	10 min	13 %
-----------	---------	------	--------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Suska sechlońska	250 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Płatki Sherry Oloroso	50 g	Fermentacja cicha	14 dni