

#60 Imperial Porter

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **34**
- SRM **46.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **150 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min w 68C**
- Wystadzaj używając **2.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński (Castle, Viking, Bydgoszcz)	3.06 kg (41%)	79 %	10
Ziarno	Rye Malt (Castle)	0.6 kg (8%)	63 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II (Viking)	1.6 kg (21.4%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	0.35 kg (4.7%)	81 %	6
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.23 kg (3.1%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.48 kg (6.4%)	76 %	150
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (5.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Castle Cafe Light	0.2 kg (2.7%)	75.5 %	250
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.25 kg (3.3%)	20 %	600
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.3%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	13.75 g	Danstar