

# Budyniowe Gaje Imperial Porter

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **32**
- SRM **25.7**
- Styl **Robust Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Vienna Malt	7 kg (70%)	78 %	8
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.5 kg (5%)	60 %	827
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1 kg (10%)	70 %	128
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.5 kg (5%)	75 %	39

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	90 g	90 min	3.6 %
Gotowanie	Huell Melon	35 g	5 min	7.5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	20 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Płynne	40 ml	Yeast Bay

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kokos	500 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Laska Wanilii	6 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Łuska Kakaowa	100 g	Gotowanie	15 min