

Freestyle #2 Imperial Porter

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **63**
- SRM **66.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.5 kg (26.9%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (18%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (18%)	75 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.7 kg (12.6%)	79 %	45
Ziarno	Caramunich 2	0.4 kg (7.2%)	73 %	120
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.3 kg (5.4%)	70 %	128
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (5.4%)	60 %	788
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.22 kg (3.9%)	71 %	600
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.15 kg (2.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	35 g	60 min	13.2 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	TONKA	4 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	ziarno kakaowca	75 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	wiórki kokosowe	200 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	espresso 200ml	200 g	Fermentacja cicha	1 dni
Przyprawa	pomarańcza	15 g	Gotowanie	10 min