

# Imperial Brown Porter

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **60**
- SRM **27.8**
- Styl **Brown Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (78.4%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (2.5%)	79 %	45
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (2.5%)	80 %	45
Ziarno	Crystal 1	0.5 kg (4.9%)	80 %	160
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1 kg (9.8%)	70 %	188
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (2%)	73 %	1001

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	70 g	60 min	11 %