

# Imperial Brown Porter

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **40**
- SRM **27.3**
- Styl **Brown Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadź używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (61.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (10.3%)	81 %	6
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1 kg (10.3%)	70 %	128
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (3.1%)	71 %	600
Ziarno	Biscuit Malt	0.6 kg (6.2%)	79 %	45
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.3 kg (3.1%)	71 %	300
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg (5.2%)	100 %	99

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Zula	20 g	60 min	9.7 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	8.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	12 min
Dodatek smakowy	płatki beczki po whisky	100 g	Fermentacja cicha	14 dni
Czynnik do wody	kreda piwowarska	2 g	Zacieranie	---
Dodatek smakowy	Cukier brzożowy	340 g	Gotowanie	15 min