

imperial brown porter

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **31**
- SRM **37.7**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (70.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1.5 kg (19.2%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.6%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.2%)	68 %	1200
Ziarno	Viking Barwiący Obłuszczone	0.15 kg (1.9%)	65 %	1000
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.2 kg (2.6%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	10 g	65 min	5.2 %
Gotowanie	Chinook	10 g	65 min	13 %
Gotowanie	Cascade PL	54 g	10 min	5.2 %
Gotowanie	Vic Secret	10 g	5 min	16.3 %
Gotowanie	Calista	50 g	5 min	3.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis