

Imperial brown porter

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **47**
- SRM **25.1**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	3 kg (68.2%)	80.5 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (6.8%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (6.8%)	75 %	45
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (11.4%)	70 %	150
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.15 kg (3.4%)	71 %	500
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (3.4%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile