

Imperial English Porter #1

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **31**
- SRM **27.6**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadź używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (47.1%)	80 %	5
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	0.9 kg (10.6%)	80 %	35
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.9%)	78 %	400
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1 kg (11.8%)	70 %	128
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.2%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (23.5%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	50 g	0 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Gęstwa	400 ml	Danstar