

Imperial Porter

- Gęstość **23.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **40**
- Styl **Baltic 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 **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (50.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1 kg (12.7%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.6 kg (7.6%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.35 kg (4.4%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.15 kg (1.9%)	74 %	788
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.3%)	68 %	1300
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (21.5%)	--- %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	4 %