

# Imperial Porter

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **42**
- Styl **Robust Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

## Zacieranie

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

## Kroki

- Temp **67.2 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej L wody do zacierania do C
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67.2C**
- Wystadź używając L wody o temp. C

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale                   | 3.6 kg (70.8%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Special B Malt             | 0.35 kg (6.9%)  | 65.2 %     | 425 |
| Ziarno | Briess - Munich Malt 20L   | 0.7 kg (13.8%)  | 74 %       | 52  |
| Ziarno | Caraamber                  | 0.12 kg (2.4%)  | 75 %       | 79  |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 60L | 0.015 kg (0.3%) | 74 %       | 159 |
| Ziarno | Briess - Chocolate Malt    | 0.3 kg (5.9%)   | 60 %       | 932 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau | 60 g  | 60 min | 4.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 20 g  | Safale       |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa         | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-----------|---------------|-------|-------------------|-------|
| Przyprawa | Vanilla Beans | 2 g   | Fermentacja cicha | 7 dni |

|      |         |       |              |     |
|------|---------|-------|--------------|-----|
| Inne | Bourbon | 300 g | Butelkowanie | --- |
|------|---------|-------|--------------|-----|