

# Imperial Porter

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **47.7**
- Styl **Robust Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **75C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67.2C**
- Wystadzaj używając **-12.6 L** wody o temp. **76C**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4.5 kg (72%)	80 %	7
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (8%)	65.2 %	425
Ziarno	Caraamber	0.25 kg (4%)	75 %	79
Ziarno	black castle	0.25 kg (4%)	--- %	1300
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.75 kg (12%)	72 %	300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	90 min	11.2 %
Gotowanie	Brewers Gold	10 g	60 min	7.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	23.57 g	Danstar