

Imperial Porter

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **28**
- SRM **35.4**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **58 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.96 kg (10%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.93 kg (20%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.41 kg (25%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.89 kg (30%)	79 %	22
Ziarno	Caramunich® typ I	0.77 kg (8%)	73 %	80
Ziarno	Caraaroma	0.48 kg (5%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.19 kg (2%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis