

# 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**
- Wystudź 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	---
------	---------	-------	--------------	-----