

# Imperial Porter

- Gęstość **20 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **47.1**
- Styl **Robust Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadź używając **-6 L** wody o temp. **76C**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	2 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (6.3%)	65.2 %	425
Ziarno	Briess - Munich Malt 20L	0.25 kg (6.3%)	74 %	52
Ziarno	Caraamber	1 kg (25%)	75 %	79
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.25 kg (6.3%)	74 %	159
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.25 kg (6.3%)	60 %	932

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	17.1 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Magnat	9 g	90 min	11.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	18 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	kawa	54 g	Gotowanie	50 min
-----------------	------	------	-----------	--------