

Imperial Porter

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- 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 | --- |
|------|---------|-------|--------------|-----|