

Imperial Robust Porter

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **48**
- SRM **12.6**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal Pale Ale | 3.4 kg (52.3%) | 80 % | 35 |
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny | 0.3 kg (4.6%) | 80 % | 30 |
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy karmelowy | 1.8 kg (27.7%) | 80 % | 6 |
| Cukier | Cukier trzcinowy | 1 kg (15.4%) | 98 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 60 g | 60 min | 7.7 % |
| Gotowanie | Equinox | 10 g | 15 min | 12.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Equinox | 10 g | 10 min | 12.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 15 g | 7 min | 9.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Ahtanum | 20 g | 5 min | 5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 15 g | 0 min | 9.2 % |
| Na zimno | Amarillo | 25 g | 3 dni | 9.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | Safale |