

Imperial Robust Porter #2

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **37**
- SRM **35**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **58 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.5 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 **22.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.69 kg (46.9%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	2.12 kg (27%)	81 %	8
Ziarno	Carafa II	0.55 kg (7%)	70 %	812
Cukier	Cukier	0.24 kg (3.1%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.71 kg (9%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.55 kg (7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	45 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	45 g	30 min	4.5 %