

Imperial Robust Porter z syropem klonowym

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **66**
- SRM **32.7**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **4.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (38.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (38.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (9.5%)	79 %	22
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.25 kg (4.8%)	70 %	160
Ziarno	Special W	0.25 kg (4.8%)	77 %	300
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (4.8%)	1 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	17.6 %
Gotowanie	Summit	20 g	15 min	14.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	60 ml	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Syrop klonowy	250 g	Fermentacja burzliwa	14 dni
Czynnik do wody	Kreda	2 g	Zacieranie	60 min