

Imperialny Porter Angielski z Kotłowni

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **25**
- SRM **30.7**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Thomas Fawcett	6 kg (82.8%)	81 %	6
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (3.4%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (6.9%)	68 %	601
Ziarno	Brown Thomas Fawcett	0.25 kg (3.4%)	70 %	180
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (3.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	60 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Gęstwa	300 ml	White Labs