

Imperialny Porter Czekoladowy

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **41**
- SRM **51.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (41.5%)	82 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (20.7%)	80 %	12
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.8 kg (18.7%)	80 %	20
Ziarno	Caraaroma	0.65 kg (6.7%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.3 kg (3.1%)	20 %	493
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.3 kg (3.1%)	74 %	788
Ziarno	Carafa	0.1 kg (1%)	70 %	664
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.5 kg (5.2%)	78.3 %	542

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	60 g	60 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	Safale
-------------	-----	--------	--------	--------