

# Imperialny Porter górnej fermentacji

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **51.8**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (51.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (30.9%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (5.2%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5.2%)	75 %	150
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (2.1%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.1%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.15 kg (1.5%)	70 %	690
Ziarno	Bestmalz black	0.15 kg (1.5%)	79 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	50 g	60 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	150 ml	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	cukier	200 g	Gotowanie	5 min