

Imperialny porter

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **94**
- SRM **44**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **120 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **77.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (49.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.1 kg (10.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (10%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.4 kg (4%)	70 %	690
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (4%)	68 %	601
Ziarno	zakwaszający	0.15 kg (1.5%)	70 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (19.9%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	90 g	60 min	14.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe	30 g	Fermentacja cicha	7 dni