

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 |