

Imperialny wędzony porter

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **39**
- SRM **50.6**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **41 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.8 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wędzony bukiem	3.5 kg (33.2%)	82 %	10
Ziarno	Żytni	1 kg (9.5%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (9.5%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.25 kg (2.4%)	70 %	1024
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (2.8%)	78.3 %	2
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.25 kg (2.4%)	73 %	1100
Simpson chocolate				
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (9.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (28.4%)	79 %	10
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (2.4%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	35 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	100 g	1 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	Safale