

## Oda do Imperialnego Nafciarza

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **78**
- SRM **36**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	4 kg (46%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.6 kg (18.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (17.2%)	79 %	22
Ziarno	Żytni	1 kg (11.5%)	85 %	8
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.4 kg (4.6%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2.3%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	10 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	20 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	33 g	Safale