

Pohjala Imperial Porter 2

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **53**
- SRM **40.7**

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 **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Rye Malt	1.8 kg (20.1%)	63 %	10
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (5.6%)	70 %	812
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.5 kg (5.6%)	20 %	493
Ziarno	Karmelowy Special B	0.5 kg (5.6%)	65.2 %	400
Cukier	cukier trzcinowy	0.15 kg (1.7%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Whirlpool	Chinook	20 g	0 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	200 ml	White Labs