

# Śliwkowo - borówkowy Imperialny Porter

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **57**
- SRM **42.4**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **59.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (52.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (10.5%)	80 %	4
Ziarno	Special B Castle	0.5 kg (5.3%)	70 %	350
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (5.3%)	71 %	600
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (5.3%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (5.3%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (10.5%)	79 %	22

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	90 min	7 %
Gotowanie	Cluster	30 g	90 min	7.75 %

## Drożdze

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

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	śliwka	750 g	Gotowanie	15 min
Inne	Borówka	200 g	Fermentacja cicha	10 dni