

American Imperial Porter (K)

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **41**
- SRM **44.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Munich I	3 kg (37.3%)	80 %	18
Ziarno	BESTMALZ - Munich II	2 kg (24.8%)	80 %	32
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	2 kg (24.8%)	80.5 %	9
Ziarno	Weyermann - Caraaroma	0.5 kg (6.2%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (1.2%)	73 %	120
Ziarno	CastleMalting - Special B	0.1 kg (1.2%)	70 %	350
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.35 kg (4.3%)	71 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	15 g	20 min	12 %
Gotowanie	Sabro	10 g	20 min	15 %
Gotowanie	Galena	15 g	10 min	12 %
Gotowanie	Sabro	10 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Galena	10 g	5 min	12 %

Aromat (koniec gotowania)	Sabro	15 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Galena	10 g	2 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	15 g	2 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik Espe	Ale	Płynne	75 ml	Priv
Kveik Jovaru	Ale	Płynne	75 ml	Priv

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	5 g	Gotowanie	90 min
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Płatki dębowe po Sherry Oloroso macerowane w rumie	30 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- <https://www.brewersassociation.org/edu/brewers-association-beer-style-guidelines/#44>
<http://kompendiumpiwa.pl/american-porter/>
Original Gravity (°Plato) 1.080-1.100 (19.3-23.7 °Plato)
Apparent Extract/Final Gravity (°Plato) 1.020-1.030 (5.1-7.6 °Plato)
Alcohol by Weight (Volume) 5.5%-9.5% (7.0%-12.0%)
Bitterness (IBU) 35-50
Color SRM (EBC) 40+(80+ EBC)
26 sie 2020, 01:37
- Woda celowana w American Stout
Calcium (ppm)50-75
Magnesium (ppm)0-30
Alkalinity as CaCO380-160
Sulfate (ppm)50-150
Chloride (ppm)50-150
Sodium (ppm)<100
Residual Alkalinity60-120
Z racji, że kranówka jest bogata w wapń, jedynie dodam kwas pod koniec gotowania. Po modyfikacji
Calcium (ppm)110
Magnesium (ppm)12
Alkalinity as CaCO3197
Sulfate (ppm)151
Chloride (ppm)118
Sodium (ppm)52
Residual Alkalinity111
25 paź 2020, 23:29
- Do piwa na wysłodzinach będą zastosowane dodatki
- Trawa turówka około 5g / 1 fermentor
- Wędzone owoce (śliwki, pomarańcze, banany)
27 lis 2020, 13:17