

Bourbon Vanilla Imperial Porter

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **38.4**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (63.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (12.7%)	80 %	16
Ziarno	Fawcett - Brown	0.7 kg (8.9%)	72 %	180
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (6.4%)	71 %	600
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.45 kg (5.7%)	72 %	236
Ziarno	Briess - Caramel Malt 40L	0.2 kg (2.5%)	75 %	79

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	10 min	5.1 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki dębowe średnio opiekane	20 g	Fermentacja cicha	14 dni
Przyprawa	laska wanili - 4 sztuki	10 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Burbon	400 g	Butelkowanie	---