

Bourbon Vanilla Imperial Porter

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **32**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.6 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wyładzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7 kg (60.1%)	81 %	4
Ziarno	Munich Malt	2 kg (17.2%)	80 %	18
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	1 kg (8.6%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (4.3%)	75 %	150
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (2.1%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.5 kg (4.3%)	70 %	1024
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (3.4%)	10 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Kent Goldings	15 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Kent Goldings	10 g	10 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis