

# BOURBON VANILLA IMPERIAL PORTER

- Gęstość **20 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **39.6**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.1 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (66.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.3 kg (14.4%)	79 %	16
Ziarno	Carafa Special I	0.3 kg (3.3%)	65 %	900
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.28 kg (3.1%)	75 %	150
Ziarno	Special B Malt	0.24 kg (2.7%)	77 %	315
Ziarno	Carafa Special III	0.1 kg (1.1%)	65 %	1400
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (4.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.4%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	60 min	6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	3.5 %
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 1450	Ale	Gęstwa	125 ml	Wyeast

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Jim Beam	400 g	Fermentacja cicha	14 dni
Przyprawa	2x Laska wanilii	6 g	Fermentacja cicha	14 dni