

Imperial `20

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **35**
- SRM **41.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **150 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (19.2%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	2 kg (38.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (19.2%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.8%)	78 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (5.8%)	73 %	120
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.8%)	70 %	1034
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.9%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.2 kg (3.8%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.9%)	55 %	985
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (1.9%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	50 min	10 %

Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %
-----------	-------------------	------	--------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wyeast 2278	Lager	Płynne	750 ml	wyeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	2.5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- ciemne + karmelowe ostatnie 15 min.
23 paź 2018, 21:55