

Imperial Porter Sherry BA

- Gęstość **32.5 BLG**
- ABV **16.5 %**
- IBU **55**
- SRM **54.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **61.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	3 kg (39%)	81 %	8
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	3 kg (39%)	80 %	20
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.5 kg (6.5%)	60 %	690
Ziarno	DRC	0.5 kg (6.5%)	69 %	300
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.5%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.2 kg (2.6%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	1 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	NaCl	1 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaCl	7 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	MgCl	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kreda	11 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy 80%	0 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Kostka dębowa sherry	50 g	Fermentacja cicha	30 dni

Notatki

- Profil wody (słodowy): Ca-136.2/Mg-9.8/Na-13.5/Cl-144.2/SO4-43.9/HCO3-202.5
 Carafa Special II dodana na koniec zacierania.
 Kwas Mlekowy do ewentualnej korekty pH przy chłodzeniu, pH nastawu 5.1
 Fermentacja: Żądani drożdży w 9°C, po 2 dniach od startu fermentacji 10°C i podnoszenie o 1°C codziennie do 12°C. Przy zwalnającej fermentacji (około 10 dni po zadaniu drożdży temp 14°C przez 7 dni)
 Po zakończonej fermentacji burzliwej dodatek kostki dębowej z beczek po Sherry Olorosso na około miesiąc.
 24 sty 2023, 18:17