

Imperial Robust Porter

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **30**
- SRM **30**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 4.81 kg (57.4%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt | 1.61 kg (19.2%) | 81 % | 8 |
| Ziarno | Carafa II | 0.6 kg (7.2%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 0.51 kg (6.1%) | 85 % | 5 |
| Cukier | Cukier | 0.25 kg (3%) | --- % | --- |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.3 kg (3.6%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (3.6%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 60 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Fuggles | 30 g | 30 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

Notatki

- Ciemne słody po 45 zacierania

Chciałbym żeby ten porter był mocny, ale nie za bardzo alkoholowy. Do tego także treściwy.
18 mar 2021, 21:17