

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
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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