

Imperialny Porter 'Black Wolf' (22l)

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **42**
- SRM **34.4**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4.5 kg (47.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (21.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (10.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (10.6%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3.2%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.2%)	55 %	1000
Ziarno	Oats, Flaked	0.35 kg (3.7%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	18 g	60 min	15 %
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	11 %
Gotowanie	Chinook	15 g	10 min	12.5 %
Gotowanie	lunga	15 g	10 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis

Notatki

- Piwo wg receptury Marcina Lipińskiego Browar Domowy 'Louve'
http://louve.keep.pl/warki58_ImpPorter.htm
Imperialny porter górnej fermentacji, brown porter --- nie jest to porter bałtycki!
5 maj 2018, 23:37