

###Imperialny Porter 'Brunatny Niedźwiedź' (12l) WLP013###

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **70**
- SRM **37.5**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.6 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 2.5 kg (42.7%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1.5 kg (25.6%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 0.5 kg (8.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.25 kg (4.3%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Fawcett - Brown | 0.5 kg (8.5%) | 72 % | 180 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.4 kg (6.8%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | Bestmalz - Special X | 0.2 kg (3.4%) | 75 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 50 g | 60 min | 11.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP013 - London Ale Yeast | Ale | Gęstwa | 300 ml | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|--------------|-------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Whirlfloc T | 0.5 g | Gotowanie | 15 min |
| Pół tabletki | | | | |

Notatki

- Chmienie tylko dla goryczki, długie leżakowanie sprawi, że aromat chmielowy i tak zniknie.
12 lis 2018, 08:43