

# ###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*