

Pohjala Imperial Porter 2

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **61**
- SRM **39.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.84 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Rye Malt	1.55 kg (20%)	63 %	10
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (6.5%)	70 %	812
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.39 kg (5%)	20 %	493
Ziarno	Karmelowy Special B	0.39 kg (5%)	65.2 %	400
Cukier	cukier trzcinowy	0.08 kg (1%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Whirlpool	Chinook	20 g	0 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	200 ml	White Labs

Notatki

- Cukier na 30 minut.
Fermentacja 19st potem 4 tygodnie w okolicach 0st.

22 wrz 2019, 18:29