

Smoked Imperial Porter

- Gęstość **31.4 BLG**
- ABV **15.8 %**
- IBU **23**
- SRM **47.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **0.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach | 3 kg (40.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 1.5 kg (20.3%) | 80 % | 20 |
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt | 1.5 kg (20.3%) | 81 % | 8 |
| Ziarno | DRC | 0.3 kg (4.1%) | 69 % | 300 |
| Ziarno | Briess - Chocolate Malt | 0.3 kg (4.1%) | 60 % | 690 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (6.8%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II | 0.3 kg (4.1%) | 70 % | 837 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 50 g | 60 min | 4 % |

| | | | | |
|---------------------------|-------------------|------|-------|-----|
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 50 g | 5 min | 4 % |
|---------------------------|-------------------|------|-------|-----|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 200 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Epsom MgSO4 | 2 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Sól NaCl | 2 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Chlorek Wapnia CaCl | 8 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Kreda CaCO3 | 8 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Kwas Mlekowy | 1 g | Zacieranie | 0 min |
| Klarowanie | Whirflock | 2 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

- Profil Wody Słodowej: Ca-151.3/Mg-10.2/Na-28.6/Cl-202.6/SO4-41.1/HCO3-193
 Carafa Special II dodana na koniec zacierania.
 Kwas mlekowy do ewentualnej korekty pH, pH nastawu 5.1
 Fermentacja: Zadanie drożdży 8°C, po 3 dniach od startu fermentacji 10°C, po 2 dniach temperatura codziennie o 1°C w górę aż do 15°C
 1 lut 2023, 17:41