

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