

# imperial porter WARKA 15

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **26**
- SRM **35.9**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.9 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.45 kg (4.6%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (20.4%)	79 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.3 kg (23.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.77 kg (7.8%)	79 %	22
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (2.5%)	60 %	1000
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2%)	70 %	1034
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (2.5%)	60 %	788
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.3 kg (3.1%)	80 %	45
Ziarno	Pilzneński	3 kg (30.5%)	81 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (3.1%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	11.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safelager s-189	Lager	Gęstwa	100 ml	---

## Notatki

- warzone 29.03  
BLG początkowe 23 blg, 17 l brzezki  
gęstwa drożdżowa dodana w postaci starteru ok 14 blg, łącznie 0,6 l  
*31 mar 2020, 12:15*