

Porter angielski KAZIK 26

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **17.8**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pale ale IREKS | 3.5 kg (65.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski IREKS | 0.8 kg (15%) | 79 % | 20 |
| Ziarno | Karmel 120 EBC IREKS | 0.3 kg (5.6%) | 75 % | 120 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.2 kg (3.7%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Aromatic Malt | 0.2 kg (3.7%) | 78 % | 51 |
| Ziarno | Special B Castle | 0.2 kg (3.7%) | 70 % | 300 |
| Ziarno | Czekoladowy Weyermann | 0.15 kg (2.8%) | 70 % | 1000 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 35 g | 60 min | 5.8 % |
| Gotowanie | Goldings | 30 g | 20 min | 6.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-----|-------|-------|--------------|
| Empire Ale MJ | Ale | Suche | 10 g | --- |