

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	---