

ZEK'S PORTER by Jamil

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **32**
- SRM **30.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3 kg (34.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Munich Malt	4.5 kg (51.7%)	77 %	20
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.2 kg (2.3%)	74 %	118
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (2.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.15 kg (1.7%)	70 %	1024
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.15 kg (1.7%)	60 %	690
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (5.7%)	100 %	148

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	34 g	90 min	9.5 %
Gotowanie	Lublina	26 g	15 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	800 ml	Fermentis