

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 |