

Zek's Porter

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **31**
- SRM **25.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.7 L** wody do zacierania do **73.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	3.17 kg (33.9%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	5.44 kg (58.2%)	80 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.227 kg (2.4%)	74 %	118
Ziarno	Special B Malt	0.227 kg (2.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa II	0.17 kg (1.8%)	70 %	812
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.113 kg (1.2%)	60 %	827

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	82 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	28 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP885 - Zurich Lager Yeast	Lager	Płynne	66 ml	White Labs

Notatki

- <https://www.homebrewersassociation.org/homebrew-recipe/beer-recipe-of-the-week-zeks-porter/>
9 paź 2018, 15:35