

## 146 Milk Porter Bałtycki

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **27**
- SRM **25.1**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 3 kg (32.3%)  | 80 %       | 4    |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński         | 3 kg (32.3%)  | 79 %       | 10   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (10.8%)  | 79 %       | 16   |
| Ziarno | Caraaroma® Weyermann       | 0.3 kg (3.2%) | 78 %       | 400  |
| Ziarno | Fawcett - Brown            | 0.3 kg (3.2%) | 72 %       | 180  |
| Ziarno | Pszeniczny                 | 0.3 kg (3.2%) | 85 %       | 4    |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate   | 0.3 kg (3.2%) | 71 %       | 600  |
| Ziarno | Carafa® Special Weyermann  | 0.1 kg (1.1%) | 70 %       | 1034 |
| Cukier | Laktoza                    | 1 kg (10.8%)  | 100 %      | ---  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertauer Taurus | 17 g  | 50 min | 15.8 %     |
| Gotowanie | Warrior            | 10 g  | 50 min | 14.7 %     |
| Gotowanie | Hallertau          | 17 g  | 20 min | 5.4 %      |
| Gotowanie | Hallertau          | 15 g  | 1 min  | 5.4 %      |