

Milk peanut porter

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **21**
- SRM **31.7**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	2 kg (54.8%)	78 %	6
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.25 kg (6.8%)	70 %	128
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (6.8%)	73 %	1001
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.15 kg (4.1%)	71 %	600
Ziarno	Crysta 80	0.1 kg (2.7%)	73 %	80
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (8.2%)	76.1 %	0
Dodatek	Masło orzechowe	0.6 kg (16.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	15 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis