

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 %