

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**
- Wystadzaj 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 | lunga | 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 |