

Milk porter

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **44**
- SRM **37.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **120 min**
- Temp **75 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneńsk Weyerman	2 kg (35.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (26.5%)	85 %	1
Ziarno	Cookie	1 kg (17.7%)	75 %	50
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (1.8%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.05 kg (0.9%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.5%)	68 %	601
Ziarno	Barwiący	0.05 kg (0.9%)	55 %	985
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.2 kg (3.5%)	75 %	150
Ziarno	Żyto prażone	0.05 kg (0.9%)	50 %	1100
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (8.8%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	8.6 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	13.5 %

Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	2.6 %
Gotowanie	Cascade	5.3 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	Citra	4.1 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	250 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kakao	80 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Mleko w proszku odtłuszczone	1000 g	Gotowanie	60 min