

# Peanut Butter & Jelly milk porter

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **31**
- SRM **50**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **24 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.1 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.4 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (28.6%)	82 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (19%)	80 %	16
Ziarno	Red Active	1 kg (9.5%)	79 %	35
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (9.5%)	79 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (9.5%)	79 %	22
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (2.9%)	73 %	120
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (2.4%)	75 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (1.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (1.4%)	78 %	400
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy weyermann	0.2 kg (1.9%)	73 %	1050
na 10 min. przed końcem				
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.2 kg (1.9%)	70 %	1024
na 10 min. przed końcem				

Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (4.8%)	80 %	2
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (4.8%)	78.3 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (2.4%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	10 %
gotować 90min.				

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	sproszkowane i podprażone orzeszki ziemne	250 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Owoce	1000 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	laktoza	250 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Sól himalajska	10 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	4 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	kreda	3 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	epsom	1 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- Piwo z wód wystłokowych  
Orzeszki podprażone 15min na patelni na jasnobrązowy kolor  
Dżem czarna porzeczka 400g  
Powidła śliwkowe 300g  
Sok aroniowy 300ml  
(~ 1,5 z lakto + z owoców ~5-6 °)  
9 mar 2024, 17:04