

Suska Bałtyk Kveik

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **31**
- SRM **33.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.8 kg (59.8%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	1.3 kg (27.8%)	80 %	16
Ziarno	Special B Castle	0.35 kg (7.5%)	70 %	350
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.23 kg (4.9%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	18 g	60 min	12 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Śliwka wędzona	300 g	Fermentacja burzliwa	14 dni