

153. Porter Susłoński

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **29**
- SRM **24.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Carafa II	0.27 kg (3.1%)	70 %	812
Ziarno	Czekoladowy	0.16 kg (1.9%)	60 %	788
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.1 kg (1.2%)	78 %	100
Ziarno	Rye Malt	0.1 kg (1.2%)	63 %	10
Ziarno	Vienna Malt	2 kg (23.2%)	78 %	8
Ziarno	Munich Malt	3 kg (34.8%)	80 %	18
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3 kg (34.8%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Athanium	25 g	10 min	4.7 %
Gotowanie	Horizon	25 g	60 min	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Suska sechlońska	500 g	Fermentacja cicha	10 dni
Inne	Jęczmień palony	60 g	Zacieranie	0 min
Inne	Carafa III	60 g	Zacieranie	0 min

Notatki

- Do podbicia koloru jęczmień palony i carafa III
7 gru 2020, 10:53