

## BALTIC PORTER with suska sechlonska

- Gęstość **28.1 BLG**
- ABV **13.6 %**
- IBU **34**
- SRM **32.3**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.5 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Munich	3 kg (32.4%)	80.5 %	15
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.4 kg (25.9%)	85 %	7
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	1 kg (10.8%)	82 %	4
Ziarno	Rye Malt	0.5 kg (5.4%)	63 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.4%)	78 %	350
Ziarno	Carafa	0.25 kg (2.7%)	70 %	664
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.15 kg (1.6%)	74 %	818.2
Suchy ekstrakt	Briess DME - Golden Light	1 kg (10.8%)	95 %	8
Ziarno	peated	0.45 kg (4.9%)	82 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	perle	65 g	45 min	8.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
saflager lager	Lager	Płynne	50 ml	wyeast

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	suska sechlonska	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni