

Porter bałtycki z suską seschłońską

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **50.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (42.2%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (21.1%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (21.1%)	90 %	621
Cukier	WES ekstrakt słodowy jasny	1 kg (12.4%)	80 %	---
Dodatek	Suska sechłońska	0.25 kg (3.1%)	--- %	---

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	23 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre