

Porter bałtycki z suską seschłońską

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- 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 |