

## Porter bałtycki z suską seschlońską

- 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 sechlońska                | 0.25 kg (3.1%) | --- %      | --- |

### Drożdże

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