

## Porter Bałtycki z suską

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **25**
- SRM **29.9**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.3 kg (6.4%)	81 %	4
Ziarno	Castle Pale Ale	2 kg (42.6%)	80 %	8
Ziarno	Monachijski	1 kg (21.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.6 kg (12.8%)	79 %	10
Ziarno	karmelowy 300	0.2 kg (4.3%)	--- %	---
Ziarno	Caraamber	0.2 kg (4.3%)	75 %	59
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (2.1%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (2.1%)	68 %	1300
Cukier	Kandyzowany	0.2 kg (4.3%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnum	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	saaz	10 g	20 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-23	Lager	Gęstwa	200 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	suska	200 g	Gotowanie	10 min