

SH-3 Sea King

- Gęstość **28.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **45.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Munich Malt	3 kg (35.3%)	80 %	18
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3 kg (35.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Caramunich III	0.5 kg (5.9%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.5 kg (5.9%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	1 kg (11.8%)	81 %	53
Ziarno	Karmelowy Ciemny	0.5 kg (5.9%)	70 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Marynka	15 g	10 min	10 %
Gotowanie	lunga	15 g	10 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Gęstwa	150 ml	Fermentis Division of S.I.Lesaffre