

## 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 |