

## PPB Pucek Baltic Porter 2.0

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **58**
- SRM **28.7**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny Bruntal	5.1 kg (79.4%)	81 %	25
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.3 kg (4.7%)	72 %	236
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (4.7%)	70 %	812
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.12 kg (1.9%)	20 %	493
Ziarno	Bestmaltz - Słód monachijski typ 2	0.3 kg (4.7%)	80 %	35
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	0.3 kg (4.7%)	80.5 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	20 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	850 ml	Fermentis