

## Pucek Baltic Porter 2

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **54**
- SRM **83.1**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	3.4 kg (51.9%)	82 %	650
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny Bruntal	2.4 kg (36.6%)	81 %	25
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (3.8%)	50 %	812
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (3.8%)	50 %	1034
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3.8%)	50 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	45 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Gęstwa	1000 ml	Fermentis Division of S.I.Lesaffre

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki dębowe	20 g	Fermentacja cicha	21 dni
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- PPPP podaje barwę 79EBC  
10 sty 2017, 23:01