

## #15.c03.2 Porter Bautycki

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **26**
- SRM **45.6**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (27.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.2 kg (27.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.2 kg (27.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (4.9%)	70 %	299
Dodany po przerwie 62°C Podgrzewany go 72°C				
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (4.9%)	68 %	601
Dodany po przerwie 62°C Podgrzewany go 72°C				
Ziarno	Melanoidynowy 40EBC Castlemalting	0.3 kg (3.7%)	82 %	40
Dodany po przerwie 62°C Podgrzewany go 72°C				
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2.5%)	70 %	1150
Dodany po przerwie 62°C Podgrzewany go 72°C				

Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (2.5%)	68 %	1300
Dodany po przerwie 72°C na wygrzew do 78°C i do wystudzenia.				

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	40 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	10 g	10 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis S-23	Lager	Suche	23 g	Fermentis