

## #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
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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<br>Podgrzewany go 72°C |                                   |                |            |      |
| Ziarno   | Strzegom Karmel 600               | 0.4 kg (4.9%)  | 68 %       | 601  |
| Dodany po przerwie 62°C<br>Podgrzewany go 72°C |                                   |                |            |      |
| Ziarno   | Melanoidynowy 40EBC Castlemalting | 0.3 kg (3.7%)  | 82 %       | 40   |
| Dodany po przerwie 62°C<br>Podgrzewany go 72°C |                                   |                |            |      |
| Ziarno   | Carafa III                        | 0.2 kg (2.5%)  | 70 %       | 1150 |
| Dodany po przerwie 62°C<br>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    |