

5# Robust Porter ze śliwka wędzoną

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **48**
- SRM **20.3**

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 **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **69 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 3.5 kg (72.9%) | 90 % | 7 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.5 kg (10.4%) | 95 % | 30 |
| Ziarno | karmel pils | 0.5 kg (10.4%) | 95 % | 5 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.15 kg (3.1%) | 60 % | 788 |
| Ziarno | Barwiący | 0.15 kg (3.1%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 30 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g | 20 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 11 g | Danstar |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------|-----------------|-------|-------------------|--------|
| Przyprawa | śliwka wędziona | 150 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | śliwka wędziona | 150 g | Fermentacja cicha | 3 dni |