

#6 PP Robust Porter

- Gęstość **13.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **35.4**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **66C**
- Wyszadzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (87%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (5.4%)	78 %	400
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (5.4%)	70 %	812
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (2.2%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	10 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Kent Goldings	10 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	40 min	4.5 %
Gotowanie	Kent Goldings	10 g	40 min	5.5 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Kent Goldings	10 g	20 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale