

Christmas Robust Porter

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **21**
- SRM **29.3**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.35 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.2 kg (61.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (28%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (7%)	68 %	601
Ziarno	Carafa II	0.125 kg (3.5%)	1 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	20 g	60 min	6.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	60 ml	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Imbir - świeży	24 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Cynamon	4 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	Goździki	2 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Ziele ang.	2 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Kreda	2 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Cynamon - 1 laska, Goździk i ziele ang. po 2szt.
5 lis 2018, 10:11