

Eng RP

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **35**
- SRM **29.1**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.3 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (59.2%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2 kg (23.7%)	80 %	16
Ziarno	Oats, Flaked	0.35 kg (4.1%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.25 kg (3%)	85 %	5
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (3%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (3%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.2%)	55 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	75 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech	6 g	Gotowanie	10 min