

Robust

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **31**
- SRM **24.9**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.8 kg (23.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (38.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1.2 kg (15.4%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Viking Malt Wędzony Czereśnią | 1 kg (12.8%) | 82 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.25 kg (3.2%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.25 kg (3.2%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona | 0.3 kg (3.8%) | 1 % | 1000 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 40 g | 60 min | 11 % |
| Na zimno | Oktawia | 50 g | 20 dni | 7.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 7 g | --- |