

## Smoked Plum Robust Porter TB

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **21.3**
- Styl **Robust Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 2.8 kg (59.6%) | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Amber Malt                  | 0.4 kg (8.5%)  | 75 %       | 43   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300         | 0.2 kg (4.3%)  | 70 %       | 299  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny  | 0.2 kg (4.3%)  | 68 %       | 400  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.1 kg (2.1%)  | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach      | 1 kg (21.3%)   | 80 %       | 5    |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Polaris  | 50 g  | 5 min  | 19 %       |
| Gotowanie | Puławski | 10 g  | 60 min | 4.3 %      |