

SRP

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **31.2**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.4 kg (49%)	80 %	7
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1.5 kg (30.6%)	85 %	4
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (6.1%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Pale Caramalt	0.2 kg (4.1%)	70 %	15
Ziarno	Castlemalting - Black	0.2 kg (4.1%)	55 %	1350
Dodatek	Płatki owsiane	0.3 kg (6.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	45 min	14.6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	15 min	14.6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	5 min	14.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Wędzone śliwki	300 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Wędzone śliwki	300 g	Fermentacja cicha	14 dni
Przyprawa	Płatki z beczki po burbonie	50 g	Fermentacja cicha	14 dni