

#5 Peated Robust Porter

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **30**
- SRM **32.4**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (37.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (18.8%)	79 %	22
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	2 kg (25%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (6.3%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (6.3%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (6.3%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale