

5# Robust Porter ze śliwka wędzoną

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **48**
- SRM **20.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **69 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.5 kg (72.9%)	90 %	7
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (10.4%)	95 %	30
Ziarno	karmel pils	0.5 kg (10.4%)	95 %	5
Ziarno	Czekoladowy	0.15 kg (3.1%)	60 %	788
Ziarno	Barwiący	0.15 kg (3.1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	śliwka wędzona	150 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	śliwka wędzona	150 g	Fermentacja cicha	3 dni