

Coffee Bourbon Robust Porter

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **33**
- SRM **22.9**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2.3 kg (62.6%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (13.6%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 0.5 kg (13.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Special X | 0.25 kg (6.8%) | 75 % | 350 |
| Ziarno | Carafa II | 0.125 kg (3.4%) | 1 % | 900 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|-------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Gęstwa | 50 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 2 g | Zacieranie | 60 min |