

# Los Porteros

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **37**
- SRM **22.4**
- Styl **Robust Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8 kg (87.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (5.4%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.18 kg (2%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.05 kg (0.5%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.35 kg (3.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (1.1%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	30 g	60 min	15 %
Gotowanie	Nugget	10 g	30 min	15 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

## Notatki

- Brak barwiącego 350-450 EBC  
<https://www.homebrewersassociation.org/homebrew-recipe/dreaded-robust-porter/>  
Nugget 2015  
22 sie 2017, 09:47