

# 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