

# N°1 Robus Portet

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **42**
- SRM **29.5**
- Styl **Robust Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (81.6%)	80 %	5
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.25 kg (5.1%)	70 %	128
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.25 kg (5.1%)	72 %	236
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (5.1%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	18 g	60 min	4 %
Gotowanie	Magnat	22 g	60 min	11.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale