

N°2 ROBUS PORTET

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **31**
- SRM **21**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.25 kg (6.7%)	70 %	128
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (2.7%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.1 kg (2.7%)	68 %	400
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.1 kg (2.7%)	72 %	236
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.3%)	85 %	3

Chmiele

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