

N°3 ROBUS PORTET

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **26**
- SRM **21.7**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **99 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **210 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **210 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **22.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (38.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Red Ale | 2 kg (25.5%) | 75 % | 70 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (12.7%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (6.4%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Fawcett - Brown | 0.5 kg (6.4%) | 72 % | 180 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.25 kg (3.2%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.25 kg (3.2%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | Fawcett - Crystal | 0.25 kg (3.2%) | 70 % | 160 |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona | 0.1 kg (1.3%) | 70 % | 1000 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 50 g | 75 min | 8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 400 ml | --- |