

# Peated Robust Porter 2024

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **40**
- SRM **29.7**
- Styl **Robust Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	5 kg (72.5%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.4 kg (5.8%)	82 %	14
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.3 kg (4.3%)	70 %	1024
Ziarno	Special B	0.3 kg (4.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.3%)	78 %	350
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.6 kg (8.7%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	7.9 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	5 min	3.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	safale