

Peated Robust Porter

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **40**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (64.5%) | 84 % | 4 |
| Ziarno | Casle Malting Whisky Nature | 0.5 kg (16.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Carafa II | 0.2 kg (6.5%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.2 kg (6.5%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona | 0.2 kg (6.5%) | 70 % | 1000 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 60 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Kent Goldings | 15 g | 10 min | 5.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 10 g | Fermentis |