

Piwo gorszego sortu

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **37**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (85.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (8.5%)	60 %	35
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (4.3%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka (Sło)	10 g	60 min	9.9 %
Gotowanie	Wolf (Sło)	30 g	25 min	13.6 %
Gotowanie	Eureka (Sło)	10 g	10 min	9.9 %
Whirlpool	Wolf (Sło)	20 g	0 min	13.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	1 g	Zacieranie	---