

# Robin

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **34**
- SRM **5.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Dust Malz Pale Ale	3 kg (60%)	79 %	7
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1 kg (20%)	80.5 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (10%)	79 %	22
Ziarno	Durst Malz Karmel 30	0.3 kg (6%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	10 g	60 min	18 %
Gotowanie	Cascade	5 g	30 min	6 %
Gotowanie	Eureka!	5 g	30 min	18 %
Gotowanie	Cascade	5 g	5 min	6 %
Gotowanie	Lemon drop	10 g	5 min	4.6 %
Gotowanie	Eureka!	5 g	5 min	18 %
Whirlpool	Eureka!	10 g	15 min	18 %

Whirlpool	Lemon drop	10 g	15 min	4.6 %
Whirlpool	Cascade	10 g	15 min	6 %
Na zimno	Lemon drop	10 g	2 dni	4.6 %
Na zimno	Eureka!	10 g	2 dni	18 %
Na zimno	Cascade	10 g	2 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Pędy Świerkowe	15 g	Fermentacja cicha	7 dni
Ziolo	Pędy Świerkowe	10 g	Fermentacja cicha	2 dni