

## Robust Coffee Porter

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **35**
- SRM **34.4**
- Styl **Robust Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.7 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (48.9%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2 kg (24.4%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.2%)	85 %	3
Ziarno	Carabelge	0.36 kg (4.4%)	80 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.7 kg (8.6%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.12 kg (1.5%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	30 g	20 min	12.2 %
Gotowanie	Chinook	30 g	20 min	12.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP028 - Edinburgh Scottish Ale Yeast	Ale	Gęstwa	400 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa	250 g	Gotowanie	55 min

### Notatki

- W 20 minucie w 72' dodać słody palone  
30 mar 2018, 20:06