

robust porter

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **31.5**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 1.3 kg (47.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (36.4%) | 80 % | 18 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.2 kg (7.3%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Black (Patent) Malt | 0.15 kg (5.5%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.1 kg (3.6%) | 65.2 % | 315 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Admiral | 10 g | 60 min | 14.3 % |
| Gotowanie | Styrian Golding | 15 g | 20 min | 3.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 50 ml | --- |