

## 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	---