

Robust porter

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **35**
- SRM **31.5**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (78.3%)	80 %	5
Ziarno	Carabohemian	0.4 kg (7%)	70 %	200
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.4 kg (7%)	76 %	150
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (5.2%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Carafa III Special	0.15 kg (2.6%)	70 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Willamette	15 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	0 min	5.1 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc	1.25 g	Gotowanie	15 min