

robust porter

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **38**
- SRM **30.5**
- 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**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen | 1.3 kg (47.3%) | 80.5 % | 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 | Marynka | 14 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g | 20 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM10 O czym szumią wierzby | Ale | Płynne | 1400 ml | Fermentum Mobile |