

## Robust Porter

---

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU ---
- SRM **32.9**
- Styl **Robust Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (60.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (22.7%)	79 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (7.6%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4.5%)	68 %	1200
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3%)	65.2 %	315
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.5%)	55 %	1200