

Robust Porter 14blg

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **36**
- SRM **25.8**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75.6C**
- Wyszładzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3.5 kg (53.5%)	80 %	9
Ziarno	Karamel Pils Steinbach	0.5 kg (7.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.6%)	75 %	150
Ziarno	Pszoniczny	0.9 kg (13.7%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.723 kg (11%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.15 kg (2.3%)	68 %	1300
10 minut przed końcem zacierania po negatywnej jodowej				
Ziarno	Jęczmień palony	0.125 kg (1.9%)	55 %	1100
10 minut przed końcem zacierania po negatywnej jodowej				
Ziarno	Czekoladowy	0.15 kg (2.3%)	60 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	23 g	30 min	3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	20 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar