

## Robust Porter 16

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **31**
- SRM **21.4**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (15.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.1%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.1%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.5%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	10 min	4.5 %

### Notatki

- Słód pale ale VIKING MALT 4kg
- Słód monachijski typ II VIKING MALT 1kg
- Słód karmelowy 300 VIKING MALT 0,2kg
- Słód karmelowy 600 VIKING MALT 0,2kg
- Słód czekoladowy ciemny VIKING MALT 0,1kg

Chmiel goryczkowy Magnum 20g  
Chmiel aromatyczny Fuggles 30g  
13 wrz 2018, 15:13