

## Robust porter

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **36**
- SRM **26.7**
- Styl **Robust Porter**

### 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	Strzegom Monachijski typ II	3.5 kg (53.8%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.1 kg (32.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.4 kg (6.2%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (2.3%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (2.3%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.1 kg (1.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (1.5%)	70 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Perle	30 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	30 g	0 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	111 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kakao	400 g	Gotowanie	5 min