

Robust porter

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **41**
- SRM **36.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68.4 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (62.9%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (11.4%)	78 %	400
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (14.3%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (8.6%)	71 %	600
Ziarno	Carafa	0.1 kg (2.9%)	70 %	664

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	5 min	4.5 %
Na zimno	Fuggles	25 g	5 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs