

Robust Porter

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **74**
- SRM **36.1**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **5 min**
- Temp **69 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (59.1%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (11.8%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.14 kg (3.3%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.09 kg (2.1%)	68 %	1200
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (4.7%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (4.7%)	68 %	1300
Cukier	Cukier trzcinowy	0.2 kg (4.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	35 g	50 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %

Drożdze

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale