

## Robust Porter

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **22**
- SRM **36.7**
- 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 **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (66.1%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (8.3%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (4.1%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.7%)	55 %	985
Ziarno	Special B Castle	0.5 kg (8.3%)	70 %	350
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (3.3%)	73 %	1001
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	30 g	5 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile