

Robust Porter

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **31**
- SRM **30.5**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **59.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **68.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **43.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **57.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **43.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **39.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **68.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	12.5 kg (86.5%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.8 kg (5.5%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (2.4%)	55 %	985
Ziarno	carafa special II	0.8 kg (5.5%)	50 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	10 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	50 g	30 min	3.6 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	50 g	10 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	34.5 g	---