

## Robust Porter

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **18**
- SRM **21**
- Styl **Robust Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.8 kg (59.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.8%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.4 kg (6.3%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (6.3%)	79 %	16
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (4.7%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (4.7%)	75 %	150
Ziarno	Żytni	0.2 kg (3.1%)	85 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (3.9%)	79 %	45
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.25 kg (3.9%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.5 %

Gotowanie	Fuggles	15 g	30 min	4.5 %
-----------	---------	------	--------	-------

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- Ciemne słody po 45 zacierania

Chciałbym aby piwo było zbalansowane. Standardowy, przyjemny porter niewychylający się w żadną stronę.  
*18 mar 2021, 21:17*