

Robust Porter

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **34**
- SRM **28.4**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (61.4%)	80 %	5
Ziarno	Munich Malt	1 kg (17.5%)	80 %	18
Ziarno	Karmelowy 50 - Viking Malt	0.5 kg (8.8%)	79 %	50
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.5%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.4%)	78 %	4
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (4.4%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	10 min	5.1 %
Gotowanie	Willamette	30 g	10 min	5 %