

## Robust Porter

---

- Gęstość **17.2 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **38.9**
- 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 **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadź używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3.5 kg (53.8%)	79 %	22
Ziarno	Pale Ale	2.1 kg (32.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.4 kg (6.2%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (2.3%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (2.3%)	68 %	601
Ziarno	Pszeniczny	0.1 kg (1.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (1.5%)	70 %	1000