

Robust_Porter

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **52**
- SRM **29.2**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (87%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafa III special	0 kg	70 %	1400
Ziarno	Weyermann - Carafa II special	0.5 kg (8.7%)	70 %	1150
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (4.3%)	76 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	25 g	30 min	15.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	50 g	5 min	6.1 %
Gotowanie	lunga	25 g	30 min	12.5 %