

Robust Porter

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **56.8**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (46.3%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (27.8%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy PL	0.5 kg (9.3%)	75 %	300
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (9.3%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.7%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis s04	Ale	Suche	11.5 g	fermentis

Notatki

- ee

22 wrz 2016, 19:17