

Robust Porter z płatkami średnio opiekаныmi

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **24**
- SRM **44**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.5 kg (25.4%) | --- % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (33.9%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 1 kg (16.9%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Viking Malt Czekoladowy jasny | 0.3 kg (5.1%) | 70 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.25 kg (4.2%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Viking Malt Czekoladowy ciemny | 0.3 kg (5.1%) | 68 % | 1000 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (5.1%) | --- % | 985 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.25 kg (4.2%) | --- % | 1300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 25 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | Challenger | 10 g | 30 min | 7 % |
| Gotowanie | Challenger | 10 g | 10 min | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Płatki dębowe średnio opiekane | 30 g | Fermentacja cicha | 15 dni |

Notatki

- Jęczmień Palony i sól barwiący na ostatnie 15min
Płatki dębowe średnio opiekane zagotowane 3 min na siteczku
10 gru 2017, 18:15