

robust porter z resztek

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **32**
- SRM **34**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7 kg (67.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (4.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.75 kg (7.2%)	68 %	400
Ziarno	Biscuit Malt	0.38 kg (3.6%)	79 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.8%)	55 %	985
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.3 kg (2.9%)	75 %	20
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (9.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	75 g	30 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	vanilla	4 g	Fermentacja cicha	7 dni