

## robust porter z suską

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **37**
- SRM **30.2**
- Styl **Robust Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (36.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.7%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.3 kg (4.4%)	70 %	837
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.15 kg (2.2%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (2.9%)	78 %	4
Ziarno	Cara Ruby Castle	0.2 kg (2.9%)	72 %	49
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (2.9%)	70 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (14.7%)	80 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (2.9%)	79 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (2.2%)	65.2 %	315

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	8.8 %
-----------	---------	------	--------	-------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	suska sechlońska	500 g	Fermentacja cicha	10 dni

### **Notatki**

- Ciemne słody wrzucone po negatywnej próbie jodowej  
23 sty 2021, 03:07