

Robust Porter

- Gęstość **16 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **37.3**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale castle	5 kg (71.9%)	80 %	8
Ziarno	Czekoladowy Pszeniczny	0.15 kg (2.2%)	74 %	1000
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (5.8%)	70 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.3%)	80 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.2%)	55 %	1000
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.15 kg (2.2%)	73 %	950
Ziarno	Castle Cara Ruby	0.2 kg (2.9%)	78 %	50
Ziarno	Castle Abbey Malt	0.2 kg (2.9%)	75 %	45
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.4 kg (5.8%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	10 min	4 %
Gotowanie	Green Bullet	35 g	60 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M03 UK Dark Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
---------------------------------	-----	-------	------	-----------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech Irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	---