

## Robust

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **31**
- SRM **24.9**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński           | 1.8 kg (23.1%) | 80 %       | 4    |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt          | 3 kg (38.5%)   | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Płatki owsiane                | 1.2 kg (15.4%) | 85 %       | 3    |
| Ziarno | Viking Malt Wędzony Czereśnią | 1 kg (12.8%)   | 82 %       | 10   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150           | 0.25 kg (3.2%) | 75 %       | 150  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600           | 0.25 kg (3.2%) | 68 %       | 601  |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona     | 0.3 kg (3.8%)  | 1 %        | 1000 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga   | 40 g  | 60 min | 11 %       |
| Na zimno  | Oktawia | 50 g  | 20 dni | 7.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 7 g   | ---          |