

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	---