

# Rubus porter

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **43**
- SRM **21.1**
- Styl **Robust Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.283 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75.6C**
- Wyszadzaj używając **0.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (66%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (9.4%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (9.4%)	75 %	30
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (9.4%)	72 %	4
Ziarno	Czekoladowy	0.15 kg (2.8%)	60 %	788
Ziarno	Barwiący	0.15 kg (2.8%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	50 min	12 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	20 min	3.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

## Notatki

- Odfermentowanie do 2blg  
24 kwi 2019, 23:35