

# Salt Cocoa Rye Robust Porter

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **45**
- SRM **30.9**
- Styl **Robust Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **3.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (64.5%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.9%)	79 %	16
Ziarno	Płatki żytnie	0.7 kg (9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (3.2%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.25 kg (3.2%)	20 %	493
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (2.6%)	74 %	788
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.2 kg (2.6%)	75 %	150
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (1.9%)	70 %	1034

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum 2017	34 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Chinook 2017	8 g	60 min	13 %

## Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- Ciemne słody dodane przy 72 stopniach.  
*4 kwi 2020, 14:58*