

## Smoked Plum Robust Porter TB

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **21.3**
- Styl **Robust Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (59.6%)	80 %	5
Ziarno	Amber Malt	0.4 kg (8.5%)	75 %	43
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (4.3%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (4.3%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2.1%)	68 %	1200
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1 kg (21.3%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Polaris	50 g	5 min	19 %
Gotowanie	Puławski	10 g	60 min	4.3 %