

# Smoked Robust Porter

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **35**
- SRM **30.8**
- Styl **Robust Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	0.5 kg (7.5%)	80.5 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (30%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.2 kg (3%)	70 %	1024
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3%)	78 %	400
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (4.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Viking Malt Wędzony wiśnią	0.77 kg (11.5%)	82 %	10
Ziarno	Carafo II	0.2 kg (3%)	70 %	812
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	2.5 kg (37.5%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	41 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile