

# Smoked Robust Porter 2024

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **40**
- SRM **30.4**
- Styl **Robust Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (9.2%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.3 kg (4.6%)	70 %	1024
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.6%)	78 %	400
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (4.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	5 kg (76.9%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	7.9 %
Gotowanie	Styrian Goldings	20 g	5 min	3.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile