

Gitara siema

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **33.5**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1 kg (13.3%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (13.3%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (6.7%)	77 %	97

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	20 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Fusion UK	25 g	15 min	4.57 %
Gotowanie	Fusion UK	25 g	2 min	4.57 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Garam Masala	10 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	Curry (proszek)	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Kokos (wiórki, pieczone)	450 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Przyprawa	Curry (proszek)	25 g	Fermentacja cicha	7 dni