

# Black Maambaaaa

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **73**
- SRM **80.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                       | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|-----------------|-----------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno          | Weyermann - Pale Ale Malt   | 3.28 kg (64.3%) | 85 %       | 6    |
| Ziarno          | Weyermann - Carafa III      | 0.16 kg (3.1%)  | 70 %       | 1300 |
| Ziarno          | Weyerman - Carahell         | 0.16 kg (3.1%)  | 77 %       | 20   |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy ciemny | 1.5 kg (29.4%)  | 80 %       | 700  |

## Chmiele

| Użyto do         | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------|--------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Simcoe | 53 g  | 30 min | 12.9 %     |
| Gotowanie        | Simcoe | 13 g  | 10 min | 12.9 %     |
| Na zimno         | Simcoe | 247 g | 5 dni  | 12.9 %     |

## Drożdze

| Nazwa                          | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| WLP090 - San Diego Super Yeast | Ale | Płynne | 40 ml | ---          |

## Dodatki

| Typ  | Nazwa                                | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|------|--------------------------------------|-------|------------|--------|
| Inne | Płatki owsiane niesłodowane brewferm | 150 g | Zacieranie | 90 min |

## Notatki

- Temp zacieru: 64C  
Temp fermentacji: 19C  
PH wody: 4.5  
23 sty 2023, 09:37