

CZARNA MAMBA 2

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **58**
- SRM **42.8**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (51.9%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.2 kg (5.2%)	80 %	6
Ziarno	jęczmienny pilznieński Weyermann®	1 kg (26%)	80.5 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.2%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.45 kg (11.7%)	55 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12 %
Gotowanie	Ekuanot	25 g	15 min	14 %
Whirlpool	Citra	30 g	---	12 %
Whirlpool	Ekuanot	25 g	---	14 %