

AMERICAN MAMBA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **51**
- SRM **22.1**
- Styl **American Stout**

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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3 kg (44.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (29.4%)	79 %	22
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.2 kg (2.9%)	73 %	887
Ziarno	Roasted Barley	0.2 kg (2.9%)	55 %	591
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.9 kg (13.2%)	85 %	5
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (7.4%)	72 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	15 min	13 %
Whirlpool	Chinook	50 g	0 min	13 %
Whirlpool	Centennial	50 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis