

Bambo

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **34**
- SRM **31.2**
- Styl **Dry Stout**

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 **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.25 kg (70.7%)	80 %	5
Ziarno	Barley, Flaked	0.8 kg (17.4%)	70 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.45 kg (9.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2.2%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	70 g	40 min	4.5 %

Drożdże

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