

## Bambo

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **94**
- SRM **54**
- 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 **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.9 kg (35.4%)	80 %	6
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.1 kg (37.8%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.65 kg (7.9%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.2%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.55 kg (6.7%)	55 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	25 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Warrior	25 g	45 min	14.7 %
Gotowanie	Warrior	25 g	15 min	14.7 %
Gotowanie	Warrior	25 g	5 min	14.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------