

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 |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|