

Bambo

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **60**
- SRM **35.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8.8 kg (85.2%)	81 %	4
Ziarno	Czekoladowy	0.47 kg (4.5%)	60 %	788
Ziarno	Carafa III	0.59 kg (5.7%)	70 %	1034
Ziarno	Żytni	0.47 kg (4.5%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	41.09 g	60 min	11 %
Gotowanie	Marynka	35.22 g	30 min	10 %
Gotowanie	Oktawia	23.48 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Zula	41.09 g	5 min	8.3 %
Na zimno	Amora Preta	58.7 g	5 dni	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis