

Bambo II

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **90**
- SRM **53.9**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 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 **21.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **3.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.17 kg (35.4%)	80 %	6
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.33 kg (37.8%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.49 kg (7.9%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (12.2%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.41 kg (6.7%)	55 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	18.75 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Warrior	18.75 g	45 min	14.7 %
Gotowanie	Warrior	18.75 g	15 min	14.7 %
Gotowanie	Warrior	18.75 g	5 min	14.7 %

Drożdże

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

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	375 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------