

# Bambo Junior

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **35**
- SRM **36.1**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (32.5%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1 kg (16.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (8.1%)	79 %	10
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (8.1%)	75 %	45
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (6.5%)	60 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.5%)	60 %	3
Ziarno	Monachijski	0.25 kg (4.1%)	80 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.2 kg (3.2%)	72 %	160
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (3.2%)	73 %	1001
Ziarno	Czekoladowy	0.35 kg (5.7%)	60 %	900
Ziarno	kawowy	0.2 kg (3.2%)	--- %	500
Ziarno	Jęczmień palony	0.16 kg (2.6%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	10 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	10 min	5.1 %

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Mangrove Jack's M36 Liberty Bell Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's