

## Bambo Senior

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **39**
- SRM **59.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	4 kg (53.1%)	80.5 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (19.9%)	60 %	3
Ziarno	Czekoladowy	0.68 kg (9%)	60 %	900
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (6.6%)	73 %	1001
Ziarno	Coffee Malt	0.31 kg (4.1%)	74 %	500
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4%)	55 %	1000
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.25 kg (3.3%)	72 %	160

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Challenger	50 g	5 min	7 %

### Drożdże

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

Mangrove Jack's M36 Liberty Bell Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	Mangrove Jack's
---	-----	--------	--------	-----------------