

## Bambo z Polski

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **72**
- SRM **37**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (12.5%)	79 %	22
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.6 kg (7.5%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Karmel 400	0.6 kg (7.5%)	68 %	400
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (3.8%)	85 %	4
Płynny ekstrakt	Honey	1.3 kg (16.3%)	75 %	2
Dodatek	Sok z cytryny	0.2 kg (2.5%)	25 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	60 g	45 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	40 g	25 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	30 g	10 min	5.2 %
Na zimno	Cascade PL	30 g	8 dni	5.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis