

## BambolPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **109**
- SRM **43.3**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **53.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	11 kg (82.7%)	79 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	1 kg (7.5%)	72 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.8 kg (6%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.5 kg (3.8%)	70 %	1100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	90 min	13 %
Gotowanie	Citra	50 g	60 min	12 %
Gotowanie	Centennial	100 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade PL	40 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	10 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	5 min	5.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	40 g	---