

Black Maambaaaa

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **73**
- SRM **80.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.28 kg (64.3%)	85 %	6
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.16 kg (3.1%)	70 %	1300
Ziarno	Weyerman - Carahell	0.16 kg (3.1%)	77 %	20
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy ciemny	1.5 kg (29.4%)	80 %	700

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Simcoe	53 g	30 min	12.9 %
Gotowanie	Simcoe	13 g	10 min	12.9 %
Na zimno	Simcoe	247 g	5 dni	12.9 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	40 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki owsiane niesłodowane brewferm	150 g	Zacieranie	90 min

Notatki

- Temp zacieru: 64C
Temp fermentacji: 19C
PH wody: 4.5
23 sty 2023, 09:37