

# Car Oba Ma

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **48**
- SRM **30.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale	4 kg (43.2%)	80 %	6
Ziarno	Viking Monachijski Ciemny typ II	1.5 kg (16.2%)	79 %	22
Cukier	Cukier	2 kg (21.6%)	99 %	1
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.4%)	85 %	3
Ziarno	Viking Czekoladowy Jasny	0.4 kg (4.3%)	68 %	400
Ziarno	Viking Karmelowy	0.4 kg (4.3%)	75 %	300
Ziarno	Castle Kawowy	0.2 kg (2.2%)	65 %	500
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.7%)	55 %	900

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	12 %
Gotowanie	Huell Melon	25 g	10 min	8.3 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	25 g	10 min	8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	8 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	Skórka Gorzkiej Pomarańczy Curacao	10 g	Gotowanie	20 min

Przyprawa	Skórka Pomarańczy Bergamotki	15 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	Tonka	10 g	Fermentacja cicha	21 dni