

# 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<br>Bergamotki | 15 g | Gotowanie         | 20 min |
| Przyprawa | Tonka                           | 10 g | Fermentacja cicha | 21 dni |