

# IUNG Bambo

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **37.4**
- Styl **American Stout**

## 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 **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **35.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (60%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1 kg (10%)	--- %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (10%)	--- %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (10%)	--- %	59
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (5%)	--- %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (5%)	--- %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	42 g	55 min	14 %
Gotowanie	lunga	20 g	45 min	11 %
Gotowanie	lunga	40 g	5 min	11 %
Gotowanie	Lomik	50 g	5 min	4.6 %
Na zimno	Azacca	30 g	7 dni	14 %
Na zimno	lunga	30 g	7 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile