

## Murzynek bambo

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **14.9**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

### Kroki

- Temp **54 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (29.9%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.5%)	81 %	6
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (22.4%)	80 %	16
Ziarno	Carabochemian	1 kg (14.9%)	--- %	---
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (22.4%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	50 g	10 min	17 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	40 min	4 %
Gotowanie	Aramis	20 g	65 min	4.17 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale s 33	Pszeniczne	Suche	10 g	---