

Kobart na wiosnę

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **51**
- SRM **5.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **80C**
- Wysładzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (71.4%)	85 %	7
Ziarno	Pilzneński	2 kg (28.6%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	40 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Na zimno	Mosaic	25 g	4 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	25 g	4 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Suche	12.5 g	---