

# dziewiczy PILZ COBRA V1

- Gravity **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **29**
- SRM **3.2**
- Style **Classic American Pilsner**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	5 kg (100%)	81 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	30 g	60 min	10 %
Dry Hop	Lublin (Lubelski)	30 g	14 day(s)	4 %
Dry Hop	Sybilla	30 g	14 day(s)	3.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

## Notes

- 1 warzenie na COBRA 50 L

Przed zacieraniem dobrać przepływ na zaworach

Duży przepływ zapycha filtr:

- brak przepływu górą
- przypalenia

NIE mieszać podczas zacierania:

- MEGA długa filtracja

Feb 19, 2022, 12:19 PM