

## Bitter Coobra

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **22**
- SRM **8.5**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (69.6%)	75 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (5.4%)	75 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (3.3%)	75 %	400
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (21.7%)	75 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Warrior	20 g	5 min	15.5 %
Gotowanie	Willamette	20 g	65 min	5 %
Gotowanie	Willamette	10 g	25 min	5 %
Na zimno	Warrior	10 g	5 dni	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale