

ciemnianko cobra

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **87**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Wystadzaj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3.5 kg (46.7%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann | 3.5 kg (46.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (6.7%) | 79 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga pellet | 58 g | 60 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Oktawia | 30 g | 15 min | 9 % |
| Whirlpool | Oktawia | 30 g | 20 min | 9 % |
| Whirlpool | Ekuanot | 30 g | 20 min | 14.5 % |
| Na zimno | Oktawia | 40 g | 3 dni | 9 % |
| Na zimno | Ekuanot | 30 g | 3 dni | 14.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Gęstwa | 300 ml | --- |