

## 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	---