

## Cobra #03

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU ---
- SRM **40.8**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (51.7%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (17.2%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Brown	0.5 kg (4.3%)	72 %	180
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (4.3%)	68 %	1202
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.4 kg (3.4%)	70 %	837
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (3.4%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (4.3%)	70 %	49
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (4.3%)	71 %	600