

Cobra #04

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **30**
- SRM **33.8**
- Styl **Dry 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 **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (49%)	80 %	8
Ziarno	Pilzneński	2 kg (19.6%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (4.9%)	61 %	5
Ziarno	Fawcett - Brown	0.5 kg (4.9%)	72 %	180
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (4.9%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (2.9%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (2.5%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (1%)	70 %	837
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (2.5%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %