

Cobra #06

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **45.8**
- 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 **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **68 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.6 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **68 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **26.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (46.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (18.5%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (7.4%)	85 %	3
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (4.6%)	75.5 %	500
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (4.6%)	68 %	1202
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.5 kg (4.6%)	70 %	837
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (4.6%)	70 %	49
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (4.6%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	30 min	15.5 %

Drożdze

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik oslo	Ale	Gęstwa	100 ml	Paździuch Lab

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	2000 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Przed wsypaniem słodu do wody, na dno kosza zaciernego łuska ryżowe, plus odrobina łuski do słodu.
BLG przed gotowaniem: 13.2 BRIX
BLG po gotowaniu z laktozą: 18.0 BRIX (refraktometr), 18 BLG ze sławika
7 paź 2020, 11:17