

## 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