Coobra 1

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **40**
- SRM **10.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski Weyermann	5 kg *(81.1%)*	80 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.33 kg *(5.4%)*	85 %	3
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.11 kg *(1.8%)*	73 %	20
Ziarno	Simpsons - Aromatic Malt	0.25 kg *(4.1%)*	82.5 %	49
Ziarno	Diastatyczny	0.25 kg *(4.1%)*	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.125 kg *(2%)*	81 %	53
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.1 kg *(1.6%)*	78 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	15 g	50 min	14 %
Gotowanie	Azacca	10 g	15 min	14 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	10 min	14.5 %
Gotowanie	ekuanot	10 g	5 min	13.1 %

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

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar BRY-97	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	protafloc	1 g	Gotowanie	15 min