

# dziewiczy PILZ COBRA V1

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **29**
- SRM **3.2**
- Styl **Classic American Pilsner**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (100%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	30 g	14 dni	4 %
Na zimno	Sybilla	30 g	14 dni	3.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- 1 warzenie na COBRA 50 L

Przed zacieraniem dobrać przepływ na zaworach

Duży przepływ zapycha filtr:

- brak przepływu górą
- przypalenia

NIE mieszać podczas zacierania:

- MEGA długa filtracja

19 lut 2022, 12:19