

dziewiczny PILZ COBRA V2

- 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 **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **1 min**
- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **68 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **42C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

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