

# KOBE

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **18**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.3 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (52.1%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2 kg (20.8%)	85 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (10.4%)	61 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (4.2%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10.4%)	60 %	3
Suchy ekstrakt	Maltodekstryna	0.2 kg (2.1%)	100 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Książęcy	80 g	15 min	7 %
Na zimno	Amora preta	100 g	3 dni	9 %
Na zimno	Nectaron	100 g	3 dni	10.5 %
Gotowanie	Książęcy	10 g	45 min	7 %
Gotowanie	Książęcy	10 g	5 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	250 ml	Lallemand

### Notatki

- 100g chmielu na biotransformację  
3.5 litra na kg ZIARNA +4L pod kosz  
33litry+4=40litrow na zacieranie  
*21 sie 2024, 14:41*