

KOBYŁKA BEZ NÓŻEK

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **79**
- SRM **6.4**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.8 kg (50%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Red X | 0.3 kg (18.7%) | 79 % | 30 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 0.5 kg (31.3%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Złata Polesie | 20 g | 60 min | 6.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook PL | 10 g | 30 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook PL | 10 g | 10 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Złate Polesie | 30 g | 5 min | 6.5 % |
| Na zimno | Cascade PL | 100 g | 5 dni | 6.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--|-----|--------|--------|--------------|
| Saison Brettanomyces Blend THE YEAST BAY | Ale | Płynne | 100 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Whirfloc | 2.5 g | Gotowanie | 15 min |