

Whisky a la Cobra

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **7.5**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladzaj używając **4.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.8 kg (42.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.3 kg (50%)	79 %	10
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.5 kg (7.6%)	80 %	3