

CZARNE KRÓWSKO

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **55.7**
- Styl **Sweet Stout**

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 **66.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **74C**
- Wysładzaj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (45.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (25.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Żytni	0.5 kg (6.5%)	81 %	8
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy Fawcett	0.3 kg (3.9%)	72.7 %	1000
Ziarno	Palone Ziarno Jęczmienia Strzegom	0.4 kg (5.2%)	70 %	1000
Ziarno	Kawowy CastleMalting	0.25 kg (3.2%)	77 %	260
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (3.9%)	68 %	601
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	35 g	60 min	11.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	20 g	Safale
-------------	-----	-------	------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Kawa Bondi Premium	100 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Płatki Sherry	50 g	Fermentacja cicha	7 dni