Kremówka Wadowicka

- Gęstość **--- BLG**
- ABV **---**
- IBU **---**
- SRM **---**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **--- L**
- Całkowita objętość zacieru **--- L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	cukier	0.01 kg *(100%)*	1 %	---

Notatki

- mąka 2 szklanki
  cukier 5 łyżek
  margaryna lub masło 250 g
  śmietana gęsta 1/2 szkl
  mleko 1 litr
  masło 50 g
  cukier 1 szkl
  cukier z prawdziwą wanilią 3 łyzki
  żółtka 3 szt
  mąka pszenna 3 łyżki
  mąka ziemniaczana 3 łyzki
  cukier puder do posypania

  KROK 1:
  Przesiać mąkę, dodać cukier i pokrojone w kostkę masło lub margarynę. Rozetrzeć palcami mąkę z masłem lub zmiksować (końcówkami do wyrabiania ciasta). Dodać śmietanę, do połączenia się składników. Ciasto podzielić na 2 części, zawinąć w folię i schłodzić w lodówce. Rozwałkować ciasto, włożyć do wysmarowanej tłuszczem i posypanej mąka blaszki. Ponakłuwać widelcem i wstawić do rozgrzanego do 200 stopni C piekarnika, piec ok. 20 min. Upieczone ciasto wyjąć z formy, a drugie upiec w ten sam sposób. Ostudzić ciasto.

  KROK 2:
  Zagotować 750 ml mleka z masłem, cukrem i cukrem wanilinowego. Pozostałe mleko wymieszać z żółtkami, mąką pszenną i ziemniaczaną. Ma powstać gładka masa. Do gotującego się mleka, wlać masę, ciągle mieszając tak, aby nie powstały grudki. Całość pozostawić do ostudzenia.

  KROK 3:
  Ostudzony krem wyłożyć na jednej części ciasta. Delikatnie przykryć drugim ciastem, nie docikając, aby krem nie wyplynął. Gotową kremówkę posypać cukrem pudrem. Tak przygotowane ciasto włożyć do lodówki na ok. 2 godziny.
  23 gru 2019, 00:01

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.