

## Kroowa

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **35**
- SRM **53.8**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.3 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **55 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Malt	1.8 kg (45.9%)	80 %	15
Ziarno	Viking Munich Malt Dark	0.75 kg (19.1%)	78 %	57
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (10.2%)	70 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.2 kg (5.1%)	74 %	314
Ziarno	Viking Chocolate Dark Malt	0.2 kg (5.1%)	71 %	2400
Ziarno	Viking Caramel 600	0.12 kg (3.1%)	68 %	1600
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (2.6%)	70 %	2164
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.35 kg (8.9%)	76.1 %	-1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	12 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Bramling Cross	15 g	20 min	7.5 %
Gotowanie	Bramling Cross	15 g	10 min	7.5 %

### Drożdże

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

Mangrove Jack's -M15 Empire Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
------------------------------------	-----	-------	------	-----------------