

Krowa Gdańska

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **23**
- SRM **35.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (57.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.35 kg (10.1%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.35 kg (10.1%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.8%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (5.8%)	68 %	400
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (7.2%)	60 %	788
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.12 kg (3.5%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	17 g	40 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemnościach	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile