

## Krowe Love

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **42**
- SRM **27.9**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	5 kg (73.5%)	80 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.4%)	78 %	400
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (4.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (14.7%)	80 %	20
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (2.9%)	73 %	1001

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	15 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	laktoza	500 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	płatki owsiane	500 g	Zacieranie	80 min