

Krowiak

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **25**
- SRM **45.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.7 kg (47%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (8.7%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Weyerman pszeniczny czekoladowy | 0.5 kg (8.7%) | 65 % | 1000 |
| Ziarno | Weyerman Jęczmień palony | 0.5 kg (8.7%) | 65 % | 1100 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 1.55 kg (27%) | 82 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 8 g | 60 min | 4.2 % |
| Gotowanie | Iunga | 12 g | 60 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 26 g | 15 min | 5.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

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

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|---------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Laktoza | 500 g | Gotowanie | 15 min |