

Dagome Pils modyfikacja

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **3.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszładzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	słód pilzneński	5 kg (90.6%)	86 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (3.6%)	79 %	22
Ziarno	słód caramel pils bestmalz	0.2 kg (3.6%)	79 %	5
Ziarno	zakwaszający	0.12 kg (2.2%)	70 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	18 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	spelter select	36 g	60 min	4.7 %
Gotowanie	hallertau hersbrucker	14 g	15 min	2.3 %
Gotowanie	saaz	14 g	15 min	2.9 %
Gotowanie	hallertau hersbrucker	14 g	5 min	2.3 %
Gotowanie	saaz	4 g	5 min	2.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP840 - American Lager Yeast	Lager	Płynne	500 ml	White Labs