

Dominion

- Gęstość **28.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **64**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

Kroki

- Temp **67.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.3 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67.5C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (28.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (19%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (9.5%)	79 %	16
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1 kg (9.5%)	79 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (4.7%)	85 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (4.7%)	75 %	20
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.5 kg (4.7%)	74 %	296
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (2.4%)	75 %	30
Ziarno	Roasted Barley	0.5 kg (4.7%)	55 %	591
Ziarno	Extra black	0.5 kg (4.7%)	35 %	1400
Cukier	cukier	0.8 kg (7.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	65 g	60 min	12.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	15 min	12.5 %
---------------------------	------------------------	------	--------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 NEW WORLD STRONG ALE	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's