

# Domino

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **39**
- SRM **29.3**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **100000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **105000 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **126500 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **138960 L**
- Całkowita objętość zacieru **185280 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **0 min**
- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **138960 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **33860 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **126500 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	22730 kg (49.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	6800 kg (14.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4550 kg (9.8%)	79 %	22
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	4550 kg (9.8%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	3180 kg (6.9%)	78 %	400
Ziarno	Carafa	910 kg (2%)	70 %	664
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	3600 kg (7.8%)	75 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	225000 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	150000 g	20 min	3.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bavarian Lager	Lager	Płynne	625000 ml	Wyeast Labs