

## Kody na Domino's

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **29**
- SRM **4**
- Styl **Cream Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (78.1%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 1 kg (15.6%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.4 kg (6.3%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 40 g  | 60 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 30 g  | 30 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 30 g  | 15 min | 4.5 %      |

### Drożdże

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

### Dodatki

| Typ             | Nazwa | Ilość  | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|-------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Mango | 1600 g | Fermentacja cicha | 5 dni |

|                 |          |      |                   |       |
|-----------------|----------|------|-------------------|-------|
| W postaci pulpy |          |      |                   |       |
| Dodatek smakowy | Habanero | 15 g | Fermentacja cicha | 5 dni |