

# Piwerko "Domówka"

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **39**
- SRM **8.1**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (67.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (22.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (3.4%)	70 %	299
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.7%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Lemon drop	20 g	30 min	4.6 %
Gotowanie	Lemon drop	10 g	15 min	4.6 %
Gotowanie	Lemon drop	10 g	5 min	4.6 %
Na zimno	Lemon drop	30 g	4 dni	4.6 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirflock	0.5 g	Gotowanie	5 min