

TheDome

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **27**
- SRM **29.4**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (57.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.31 kg (11.8%)	70 %	49
Ziarno	Rye, Flaked	0.6 kg (22.9%)	78.3 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.195 kg (7.4%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.02 kg (0.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Elixir	15 g	60 min	6.8 %
Whirlpool	Elixir	15 g	10 min	6.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	whirlfloc	0.5 g	Gotowanie	15 min
------------	-----------	-------	-----------	--------