

Dortmunder II

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **27**
- SRM **3.9**
- Styl **Dortmunder Export**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **22 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (90.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.2%)	79 %	16
Ziarno	Zakwaszający	0.1 kg (1.6%)	79 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Perle	10 g	10 min	4.4 %
Gotowanie	Perle	20 g	0 min	4.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	216 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- 4 pokolenie gestwa z lodowki (1 tydzień) po german pils
8 lut 2019, 21:11