

# Neu Saltz Dortmunder

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **28**
- SRM **5.3**
- 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 **75 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **93 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.9 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt               | 4.5 kg (67.7%) | 81 %       | 5   |
| Ziarno | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 1.5 kg (22.6%) | 80 %       | 20  |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny             | 0.2 kg (3%)    | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils                   | 0.3 kg (4.5%)  | 78 %       | 4   |
| Ziarno | zakwaszający                           | 0.15 kg (2.3%) | --- %      | --- |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum                | 20 g  | 70 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | hallertau mittelfruch | 30 g  | 25 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | hallertau mittelfruch | 20 g  | 5 min  | 4.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|               |       |        |        |        |
|---------------|-------|--------|--------|--------|
| Saflager S-23 | Lager | Gęstwa | 200 ml | arktos |
|---------------|-------|--------|--------|--------|

## Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 6 g   | Gotowanie | 15 min |