

Adambier_Dortmund

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **45**
- SRM **26.5**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **79C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (60.6%)	79 %	16
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1 kg (12.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (12.1%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.5 kg (6.1%)	80 %	6
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.25 kg (3%)	75 %	60
Ziarno	Special B Castle	0.25 kg (3%)	75 %	350
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.25 kg (3%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	13.5 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis
WLP645 - Brettanomyces clausenii	Ale	Płynne	100 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe amerykańskie lekko opiekane	25 g	Fermentacja cicha	30 dni