

## DAb

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **24**
- SRM **4.1**
- Styl **Dortmunder Export**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (73.5%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (11.8%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (14.7%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	OPAL	15 g	50 min	8 %
Gotowanie	Saphir	10 g	50 min	3.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	10 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre