

## dort tort

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **26**
- SRM **4.5**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (93.8%)	80 %	4
Ziarno	Red Active Viking	0.2 kg (6.3%)	80 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	8 g	60 min	9.8 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	25 g	15 min	4.1 %
Whirlpool	Hallertau Mittelfruh	25 g	15 min	4.1 %