

Dortmunder

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **27**
- SRM **4.9**
- Styl **Dortmunder Export**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2.3 kg (86.8%)	81 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (9.4%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.1 kg (3.8%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum'21	10 g	40 min	10.6 %
Gotowanie	Spalt'21	35 g	5 min	6.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	100 min

Czynnik do wody	Gips	2.8 g	Zacieranie	100 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	2 g	Zacieranie	10 min
Do wystadzania				
Klarowanie	WhirlflocT	2 g	Gotowanie	15 min