

Dortmunder 2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **50**
- SRM **4.5**
- Styl **Dortmunder Export**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **54.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3.7 kg (75.5%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.6 kg (12.2%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (12.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	10 g	20 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	20 g	5 min	5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	11 g	Fermentis