

Dortmunder

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **57**
- SRM **3.8**
- Styl **Dortmunder Export**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**
- Temp **100 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **100C**
- Wystadzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malz Best	3 kg (85.7%)	81 %	3
Ziarno	Münchner Malz Best	0.3 kg (8.6%)	78 %	20
Ziarno	Carapils Best	0.2 kg (5.7%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dr Rudi	30 g	50 min	11.8 %
Gotowanie	Mount Hood	10 g	20 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mount Hood	20 g	5 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis