

## Dortmunder Export

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **26**
- SRM **6.2**
- Styl **Dortmunder Export**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.5 kg (56.3%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (12.5%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (18.8%)	79 %	16
Dodatek	płatki kukurydziane	1 kg (12.5%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Spalt	50 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Tettnang	50 g	15 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP830 - German Lager Yeast	Lager	Płynne	200 ml	White Labs