

Dortmunder Export

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **29**
- SRM **4.5**
- Styl **Dortmunder Export**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **43.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.6 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **29.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10 kg (89.3%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski typ I Soufflett	1.2 kg (10.7%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Hellertauer Tradition	30 g	30 min	3.8 %
Gotowanie	Hellertauer Tradition	30 g	15 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Hellertauer Tradition	40 g	0 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bohemian Lager	Lager	Płynne	50 ml	Wyeast Labs

Notatki

- https://wiki.piwo.org/Dortmunder_Export,_Andrzej_Miler
13 lut 2021, 15:52