

# Dortmunder Light

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **29**
- SRM **4.5**
- Styl **Dortmunder Export**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **45 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **98 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt                     | 1.7 kg (73.3%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski typ II<br>20-25 EBC<br>Weyermann | 0.3 kg (12.9%) | 80 %       | 20  |
| Ziarno | Weyermann - Carapils                         | 0.3 kg (12.9%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Thomas Fawcett - Red Crystal                 | 0.02 kg (0.9%) | --- %      | 400 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Comet      | 15 g  | 60 min | 8.8 %      |
| Gotowanie | Mount Hood | 10 g  | 20 min | 4.7 %      |
| Gotowanie | Mount Hood | 15 g  | 5 min  | 4.7 %      |

## Drożdże

| Nazwa         | Typ   | Forma | Ilość   | Laboratorium                       |
|---------------|-------|-------|---------|------------------------------------|
| Saflager S-23 | Lager | Suche | 15.53 g | Fermentis Division of S.I.Lesaffre |

## Notatki

- GIPS 5 - woda do zacierania  
*1 kwi 2022, 20:12*