

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 20-25 EBC 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