

Dortmunder PintaXLidl

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **26**
- SRM **4.2**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3.3 kg (80.5%)	81 %	4
Ziarno	Castle Malting - Wheat Blanc	0.5 kg (12.2%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (7.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum MX	5 g	60 min	10.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum MX	10 g	10 min	10.6 %
Gotowanie	Magnum MX	10 g	30 min	10.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum MX	15 g	0 min	10.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

lallemand diamond lager	Lager	Gęstwa	123.53 ml	---
----------------------------	-------	--------	-----------	-----

Notatki

- Woda kranowa modyfikowana kwasem mlekowym
Zacieranie 15L - 2 ml
Wystadzanie 8L - 3 ml
3 sty 2023, 18:43