

Dortmundowe I

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **25**
- SRM ---
- Styl **Dortmunder Export**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **74 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (70.8%)	80 %	---
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (8.8%)	79 %	---
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.8%)	79 %	---
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (8.8%)	74 %	---
Ziarno	słód zakwaszający	0.15 kg (2.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	18 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	12 g	15 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	1 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	350 ml	Fermentum Mobile

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Zeszło do około 4,3 BLG. 11.05 Zakapslowane z dodatkiem 125g glukozy na około 0,7l wody.18.06 Piwo super, lekko słodawy smak na początku, potem odczuwalna goryczka, trochę zalegająca, piana utrzymuje się do końca.
11 maj 2017, 19:15