

Ekstrakt dortmunder

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **16**
- SRM **7.9**
- Styl **Dortmunder Export**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Płatki kukurydziane | 2.5 kg (42.4%) | 60 % | 3 |
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 3.4 kg (57.6%) | 81 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Perle | 30 g | 30 min | 7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 30 g | 5 min | 4 % |
| Na zimno | Lublin (Lubelski) | 50 g | 7 dni | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 300 ml | Fermentis |