

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