

LAGER #7

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **30**
- SRM **3.4**
- Styl **Dortmunder Export**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **416.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **535.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	117 kg (98.3%)	80.5 %	3.5
Ziarno	CaraHell	2 kg (1.7%)	74 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	280 g	60 min	15.6 %
Whirlpool	Hellertau Blanc	1000 g	15 min	8.4 %
Whirlpool	Hallertau Mittelfruh	1000 g	15 min	3.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP830 - German Lager Yeast	Lager	Gęstwa	10000 ml	White Labs

Notatki

- Wzbogacić wodę o minerały do docelowego profilu z Dortmundu. Policzyć gips i chlorki.
8 mar 2023, 09:15