

Neu Saltz Dortmunder

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **28**
- SRM **5.3**
- Styl **Dortmunder Export**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **93 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.9 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4.5 kg (67.7%)	81 %	5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1.5 kg (22.6%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.2 kg (3%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.5%)	78 %	4
Ziarno	zakwaszający	0.15 kg (2.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	70 min	13.5 %
Gotowanie	hallertau mittelfruch	30 g	25 min	4.5 %
Gotowanie	hallertau mittelfruch	20 g	5 min	4.5 %

Drożdże

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

Saflager S-23	Lager	Gęstwa	200 ml	arktos
---------------	-------	--------	--------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	6 g	Gotowanie	15 min