

## Neusalz Dortmunder 5

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **29**
- SRM **4.4**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4.2 kg (75%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.7 kg (12.5%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (7.1%)	78 %	4
Ziarno	Carahell	0.3 kg (5.4%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	30 g	60 min	9.6 %
Gotowanie	Mount Hood	20 g	20 min	4.7 %
Gotowanie	Mount Hood	30 g	5 min	4.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	15.53 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre