

## Neusalz Dortmunder II

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **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 **36.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 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 **21.3 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **21.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4.73 kg (77.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.68 kg (11.2%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.68 kg (11.2%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	20.25 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Liberty	13.5 g	20 min	5 %
Gotowanie	Liberty	27 g	5 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	30 ml	---