

## New Dortmunder

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **40**
- SRM **4.3**
- 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 **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **24.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	5 kg (75.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.8 kg (12.1%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.8 kg (12.1%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	13 g	20 min	3.4 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	25 g	5 min	3.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	17 g	---

### Notatki

- 5 g gipsu woda do zacierania  
27 wrz 2024, 19:55