

# Tego wal na export

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **26**
- SRM **5.1**
- Styl **Dortmunder Export**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **7 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **7 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5.5 kg (88.7%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.2%)	78 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.1%)	80 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Hersbrucker	40 g	20 min	3 %
Gotowanie	Hersbrucker	30 g	10 min	3 %
Gotowanie	Hersbrucker	30 g	1 min	3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- kreda gips 5g epsom 2g  $\text{CaCl}_2$   
6 sty 2023, 21:19