

A2

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **40**
- SRM **13.9**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.7 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.3 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **77C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1.35 kg (57%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.75 kg (31.6%)	78 %	20
Ziarno	Weyermann - Caramunich II	0.1 kg (4.2%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Carafa Special II	0.05 kg (2.1%)	65 %	1150
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.12 kg (5.1%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	24 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	lunga	4 g	60 min	10 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	10 g	15 min	4.6 %
Whirlpool	Hallertau Mittelfruh	10 g	---	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale k-97	Ale	Suche	11.5 g	---