

AleMastne 2

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **26**
- SRM **10.9**
- Styl **Northern German Altbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.9 L** wody do zacierania do **71.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (41.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3.5 kg (48.3%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 400	0.25 kg (3.4%)	70 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Marynka	25 g	20 min	8 %
Gotowanie	Marynka	0 g	10 min	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	22 g	---