

Alt bier

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **12.7**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	weyermann-Monachijski typ I	3 kg (58.8%)	80 %	14
Ziarno	soufflet pilzneński	1.5 kg (29.4%)	80 %	4
Ziarno	Carahell	0.5 kg (9.8%)	77 %	25
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	45 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- jęczmień palony na 5 minut zacierania dla uzyskania koloru
2 kwi 2021, 11:18