

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU ---
- SRM **13.2**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (46.3%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (37%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (9.3%)	79 %	10
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.7%)	73 %	80
Ziarno	Fawcett - Brown	0.1 kg (1.9%)	72 %	180
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (1.9%)	60 %	788