

Altbier 2025

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **40**
- SRM **11**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.6 kg (51.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (32.4%)	79 %	22
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (8.1%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (6.5%)	75 %	45
Ziarno	Carafa II	0.04 kg (1.3%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Perle	10 g	110 min	8.4 %
Gotowanie	Perle	15 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	15 g	10 min	3.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Spalt Select	60 g	1 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis