

Altbier

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **12.4**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.6 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4.5 kg (67.8%)	79 %	16
Ziarno	Viking - pilzneński	1 kg (15.1%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Caramunich Typ II	0.6 kg (9%)	73 %	120
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.5 kg (7.5%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.04 kg (0.6%)	70 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	gorzyczkowy Marynka - szyszki własny zbiór	35 g	60 min	10 %
Gotowanie	aromatyczny Hallertau Hersbrucker	25 g	5 min	2.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Płynne	1000 ml	---
--------------------------	-----	--------	---------	-----