

ALTBIER

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **33**
- SRM **12.7**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **32.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner Malt	3.5 kg (59.8%)	82 %	4
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	2 kg (34.2%)	80 %	25
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (4.3%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.1 kg (1.7%)	70 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	23 g	60 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Mittelfruh	25 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Old German Altbier	Ale	Suche	12.5 g	?

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	0.25 g	Gotowanie	10 min