

## altbier

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **28**
- SRM **17**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **11.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (48.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.75 kg (36.1%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.2 kg (9.6%)	68 %	300
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.1 kg (4.8%)	75 %	59
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.025 kg (1.2%)	73 %	1001

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	3 g	50 min	18 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	10 min	7.1 %
Whirlpool	Oktawia	15 g	10 min	7.1 %