

Kobiórski ALTBIER

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **32**
- SRM **7.4**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.7 kg (93.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.35 kg (6.9%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	28 g	60 min	10 %
Gotowanie	Perle	10 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	40 g	0 min	7 %
Na zimno	Perle	50 g	5 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-33	Ale	Suche	11 g	---