

LEM | Altbier (by Homebeer)

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **15**
- SRM **12.4**
- Styl **Northern German Altbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **79 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **79C**
- Wyszładzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Monachijski Jasny	4.6 kg (95.8%)	79 %	16
Ziarno	Viking Malt Karmelowy 300	0.2 kg (4.2%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	20 g	55 min	4.2 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	10 g	25 min	4.2 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	10 g	5 min	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Słody wsypujemy do 15l wody o temperaturze 56C,
Wysładzanie w 10l wody o temperaturze 75C

Studzenie do temperatury poniżej 30oC, zadanie drożdży. Fermentacja burzliwa - 5-7 dni w temperaturze 16-18 stopni C, fermentacja cicha 2-4 tygodnie, rozlew do butelek. Po 4 tygodniach piwo jest gotowe do spożycia.

30 paź 2020, 10:38