

## Taki Alcik

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **30**
- SRM **14**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wsładzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód jęczmienny monachijski typ I 12-18 EBC Weyermann | 4.1 kg (89.1%) | 79 %       | 15  |
| Ziarno | Słód jęczmienny Carabohemian                          | 0.4 kg (8.7%)  | 78 %       | 200 |
| Ziarno | Caraaroma                                             | 0.1 kg (2.2%)  | 78 %       | 400 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum | 15 g  | 60 min | 12.7 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Magnum | 15 g  | 10 min | 12.7 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| s-33  | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |