

## Altbier CB25 final

- Gravity **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **7.7**
- Style **Düsseldorf Altbier**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **24.57 liter(s)**
- Trub loss **6 %**
- Size with trub loss **26 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **7 %/h**
- Boil size **30 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **71 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.3 liter(s) / kg**
- Mash size **23.1 liter(s)**
- Total mash volume **30.1 liter(s)**

### Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

### Mash step by step

- Heat up **23.1 liter(s)** of strike water to **75.3C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **13.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **30 liter(s)** of wort

### Fermentables

| Type  | Name                               | Amount       | Yield | EBC |
|-------|------------------------------------|--------------|-------|-----|
| Grain | Strzegom Monachijski typ I         | 3 kg (42.9%) | 79 %  | 16  |
| Grain | schwarzbier wiedeński + pilzneński | 4 kg (57.1%) | 78 %  | 10  |

### Hops

| Use for | Name        | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|-------------|--------|--------|------------|
| Boil    | Marynka     | 30 g   | 60 min | 9.5 %      |
| Boil    | Lubelski    | 30 g   | 20 min | 4 %        |
| Boil    | Mittelfruch | 30 g   | 15 min | 2.7 %      |

### Yeasts

| Name                  | Type | Form   | Amount | Laboratory       |
|-----------------------|------|--------|--------|------------------|
| FM42 Stare Nadreńskie | Ale  | Liquid | 30 ml  | Fermentum Mobile |

### Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|------|------|--------|---------|------|
|------|------|--------|---------|------|

|             |                |      |      |       |
|-------------|----------------|------|------|-------|
| Water Agent | kwas cytrynowy | 13 g | Mash | 1 min |
|-------------|----------------|------|------|-------|

## Notes

- Dekokcja przy 50" zacierania w 68st C - odebrać około 3l gęstego i rozgotować na papkę.

Po zakończeniu wysładzania ma być 30l do gotowania. Nie ważne jaka gęstość - wysładzamy dalej do uzyskania kolejnych 5l cieczy na następną warkę z ekstraktów i tam korekcja ewentualna.

Do fermentorów trafia 26l -

20l do 32 i

6l do do słoja 8l

I drożdże do obu.

Temp zadania drożdży: 20st C i do piwnicy w torbę.

Następnego dnia jeszcze 7l dolejemy.

*Apr 21, 2017, 5:08 PM*