

## 06 Altbeer

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **54**
- SRM **13.7**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **27.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Weyermann Vienna Red	4 kg (100%)	--- %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Hersbrucker	30 g	60 min	3 %
Gotowanie	Spalt	30 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Spalt	30 g	20 min	5.5 %
Gotowanie	Spalt	30 g	10 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile