

#16 altbier

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **15.6**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **56 C**, Czas **0 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **60.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **56C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Caramunich Malt	0.4 kg (9.4%)	71.7 %	110
Ziarno	Munich Malt	3.8 kg (89.6%)	80 %	18
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.04 kg (0.9%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	50 g	60 min	3.4 %
Gotowanie	irlandzki mech	5 g	15 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile