#21 Altbier - alepiwo

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **---**
- SRM **7.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg *(66.7%)*	79 %	16
Ziarno	Pilzneński	1 kg *(22.2%)*	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg *(11.1%)*	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Magnum	20 g	50 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- zacieranie:
  63'C - 30minut
  72'C - 30minut
  78'C - 5-10minut
  12 wrz 2019, 18:10
- 17:45 - wsypanie słodów do temperatur 70'C, temperatura spadła do 63'C
  12 wrz 2019, 18:12
- 18:30 - temp 72'C przerwa na 30 minut
  12 wrz 2019, 18:43
- 20:05 - koniec filtracj
  12 wrz 2019, 20:38
- 20:37 - temp 100'C
  12 wrz 2019, 20:59
- 21:44 - koniec gotowania
  12 wrz 2019, 22:06
- 22:18 - piwo w wiadrze do fermentacji temperatura 20'C, BLG 13.5
  12 wrz 2019, 22:41

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