

## #40 - Altbier

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **41**
- SRM **6.8**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **69 C**, Czas **10 min**
- Temp **71 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (33.3%)	79 %	22
Ziarno	Słód CaraBody Viking Malt (Strzegom)	2 kg (33.3%)	79 %	8
Ziarno	Pilzneński	2 kg (33.3%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	50 min	11.5 %
Gotowanie	Magnum	15 g	30 min	11.5 %
Gotowanie	Magnum	15 g	20 min	11.5 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	10 min	5.5 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	5 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Fermentis SafAle S-33	Ale	Suche	15 g	Fermentis
--------------------------	-----	-------	------	-----------

## Notatki

- Wyszło 12BLG 25L

A: Rozlew 10/03 przy 5BLG (11,5L + 50g cukry)

B: Cicha 09/03 +33g Oktawia

Rozlew 18/03 5BLG 11,5L +49g

18 mar 2020, 12:14