

5# Altbier

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **23**
- SRM **6.6**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **76.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **22.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	3.25 kg (59.1%)	80 %	16
Od początku				
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.75 kg (31.8%)	79 %	10
Od początku				
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.5 kg (9.1%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %
Gotowanie	Hersbrucker	25 g	40 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale