

#5 Milonika

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **37**
- SRM ---
- Styl **Düsseldorf Altbier**

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 brzożki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	25 g	60 min	10.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	25 g	5 min	10.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Old German Altbier 9	Ale	Suche	10 g	---