

AleMastne 2

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **26**
- SRM **10.9**
- Styl **Northern German Altbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.9 L** wody do zacierania do **71.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (41.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 3.5 kg (48.3%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (6.9%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 400 | 0.25 kg (3.4%) | 70 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 60 min | 8.4 % |
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 20 min | 8 % |
| Gotowanie | Marynka | 0 g | 10 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 22 g | --- |