

## Alt #1

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **39**
- SRM **13.1**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **399.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **528.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	50 kg (38.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	75 kg (58.1%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	3 kg (2.3%)	78 %	400
Ziarno	Carafa III	1 kg (0.8%)	70 %	1400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	450 g	60 min	17 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	750 g	20 min	4.1 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	750 g	2 min	4.1 %