

## Alt

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **48**
- SRM **11.7**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2 kg (38.1%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Bonlander Munich Malt	0.5 kg (9.5%)	78 %	20
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.4 kg (45.7%)	80 %	7
Ziarno	Crystal malt	0.35 kg (6.7%)	--- %	340

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertauer tradition	30 g	0 min	3 %