

# ALT

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **43**
- SRM **11.4**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wystadź używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsen Malt	3.5 kg (65.9%)	80.5 %	2
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	1 kg (18.8%)	82 %	14
Ziarno	Aromatic Malt	0.5 kg (9.4%)	77 %	39
Ziarno	CaraMunich	0.23 kg (4.3%)	70 %	120
Ziarno	Carafa Special II	0.085 kg (1.6%)	70 %	860

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	28 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Tettnang	15 g	15 min	4 %