

## Alt

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **49**
- SRM **8.9**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (16.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (33.3%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (8.3%)	75 %	59
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1.5 kg (25%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	44 g	60 min	11 %
Gotowanie	Tradition	25 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Tradition	100 g	0 min	4.5 %