

ALT #2

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **40**
- SRM **12**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **450.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **578.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Dark Munich Malt	75 kg (58.3%)	78 %	22.5
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	50 kg (38.9%)	81 %	3.5
Ziarno	Caraaroma	3 kg (2.3%)	74 %	400
Ziarno	Carafa III Special	0.6 kg (0.5%)	65 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	365 g	60 min	14 %
Whirlpool	Tettnanger	2000 g	15 min	2.9 %
Gotowanie	lunga	310 g	60 min	11.5 %