Alt

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **36**
- SRM **12.4**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg *(60.6%)*	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt Type 1	1.5 kg *(30.3%)*	78 %	14
Ziarno	Viking Malt Carmel 150	0.4 kg *(8.1%)*	75 %	140
Ziarno	Viking Black Malt	0.05 kg *(1%)*	65 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	50 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	20 g	15 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	1.5 g	0 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar