

## ALT

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **26**
- SRM **7.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.75 kg (17.9%)	80 %	16
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.15 kg (3.6%)	73 %	120
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.3 kg (7.1%)	75 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	9 g	75 min	13.5 %
Gotowanie	Tettnang	15 g	20 min	4 %
Gotowanie	Tettnang	30 g	5 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis K-97	Ale	Suche	15 g	---