

Alt

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **38**
- SRM **15.3**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Red Active	3 kg (54.5%)	80 %	35
Ziarno	Viking Red Ale	1 kg (18.2%)	75 %	70
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.1%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (9.1%)	85 %	8
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (9.1%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Hallertau Spalt Select	30 g	60 min	3.4 %
Brzezka przednia	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	35 g	20 min	3.4 %
Whirlpool	Hallertau Spalt Select	35 g	0 min	3.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP029 - German Ale/Kölsch Yeast	Ale	Płynne	70 ml	White Labs