

Alt

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **41**
- SRM **15.3**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **23 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1.6 kg (63.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski barke | 0.5 kg (19.8%) | 80 % | 20 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.125 kg (5%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.06 kg (2.4%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Carahell | 0.065 kg (2.6%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Castle - Coffee Malt | 0.09 kg (3.6%) | 74 % | 500 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.085 kg (3.4%) | 71 % | 600 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Perle | 25 g | 60 min | 7.9 % |