

# ALT

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **29**
- SRM **6.5**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (52.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (26.3%)	80 %	4
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.4 kg (10.5%)	85 %	4
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.4 kg (10.5%)	82 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	10 g	60 min	18 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	10 g	10 min	4.7 %