

Alt Warp

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **31**
- SRM **13.6**
- Styl **Northern German Altbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wiedeński	1.5 kg (36.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (61.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.08 kg (2%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	15 g	50 min	7 %
Gotowanie	Hersbrucker	10 g	60 min	3 %
Gotowanie	Perle	15 g	30 min	7 %
Gotowanie	Hersbrucker	10 g	20 min	3 %
Gotowanie	Perle	15 g	5 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew