

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 |