

# ALTB.T1

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **30**
- SRM **14.9**
- 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 **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **68.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (57.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (28.8%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (9.6%)	75 %	30
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (3.8%)	70 %	812

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Tradition	20 g	20 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	10 g	5 min	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OGA	Ale	Suche	11.5 g	---