

Altbeer

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **39**
- SRM **2.1**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

Kroki

- Temp **59 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.5 L** wody do zacierania do **66.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **59C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **27.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.9 kg (62.8%)	80 %	---
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.9 kg (20.2%)	79 %	---
Ziarno	Carared	0.4 kg (4.3%)	75 %	39
Ziarno	Caramunich® typ I	0.4 kg (4.3%)	73 %	---
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (8.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	tomyski	33 g	10 min	3.3 %
Gotowanie	tomyski	25 g	5 min	3.3 %
Gotowanie	Perle	10 g	5 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

s-33	Ale	Gęstwa	300 ml	---
------	-----	--------	--------	-----