

Altbier 12

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **32**
- SRM **13.1**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **56 C**, Czas **1 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **56C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3.5 kg (60.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.05 kg (0.9%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (17.2%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (17.2%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Tradition	30 g	30 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	15 g	15 min	5.5 %

Drożdże

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

Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	11 g	---
-----------------------------	-----	-------	------	-----