

altbier

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **18.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (66.7%)	79 %	43
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.5 kg (11.1%)	74 %	79
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (22.2%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	15 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	15 g	30 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	15 g	5 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM40 Pszeniczny Łan	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile