

# Altbier

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **48**
- SRM **7.2**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (41.7%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (8.3%)	75 %	59

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	44 g	60 min	11 %
Gotowanie	Tradition	25 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Tradition	50 g	0 min	4.5 %