

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 % |