

# Altbier

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **51**
- SRM **11.7**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	3.5 kg (92.1%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.25 kg (6.6%)	75 %	150
Ziarno	Barwiący	0.05 kg (1.3%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	15 %
Gotowanie	Tradition	45 g	30 min	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP920 - Old Bavarian Lager Yeast	Lager	Suche	10 g	White Labs