

ALTBIER

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **50**
- SRM **8.8**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	3.25 kg (64.5%)	80 %	16
Ziarno	Wiedeński	1.75 kg (34.7%)	79 %	10
Ziarno	Barwiący	0.038 kg (0.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	39 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Perle	30 g	40 min	7.1 %
Gotowanie	Hersbrucker	25 g	15 min	4.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP036 - Dusseldorf Alt Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs