

# Altbier

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **15**
- SRM **10.8**
- Styl **Old Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4 kg (81%)	79 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	0.4 kg (8.1%)	73 %	80
Ziarno	Carafa	0.04 kg (0.8%)	70 %	664
Ziarno	Jęczmień niestodowany	0.5 kg (10.1%)	75 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	40 g	60 min	3.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gazdowa	Ale	Gęstwa	200 ml	---