

altbier

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **40**
- SRM **16.2**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.3 kg (63.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.52 kg (14.4%)	79 %	16
Ziarno	Simpsons - Crystal Medium	0.12 kg (3.3%)	72 %	150
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.08 kg (2.2%)	75 %	20
Ziarno	Aromatic Malt	0.14 kg (3.9%)	78 %	51
Ziarno	Castle Cafe	0.1 kg (2.8%)	75.5 %	240
Ziarno	Briess - Black Malt	0.09 kg (2.5%)	55 %	985
Ziarno	Pszeniczny	0.1 kg (2.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.17 kg (4.7%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	36 g	50 min	7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	4 %