

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 % |