

Altbier

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **39**
- SRM **7.6**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (83.3%)	79 %	16
Ziarno	Pilzneński	1 kg (16.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	25 g	60 min	5 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	20 g	20 min	3.6 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	20 g	10 min	3.6 %