

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 % |