

## altbier

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **35**
- SRM **15.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.7 kg (68.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (25.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (2.5%)	68 %	1300
Ziarno	Castlemalting Crystal	0.13 kg (3.3%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Kazbek	10 g	5 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	10 g	5 min	5.2 %