

altbier

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU ---
- SRM **16.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (49.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.75 kg (37%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.2 kg (9.9%)	68 %	300
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.05 kg (2.5%)	75 %	59
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.025 kg (1.2%)	73 %	1001