Altbier CB25 final

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **---**
- IBU **35**
- SRM **7.7**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.57 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg *(42.9%)*	79 %	16
Ziarno	schwarzbier wiedeński + pilzneński	4 kg *(57.1%)*	78 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Lubelski	30 g	20 min	4 %
Gotowanie	Mittelfruch	30 g	15 min	2.7 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Czynnik do wody	kwas cytrynowy	13 g	Zacieranie	1 min

Notatki

- Dekokcja przy 50" zacierania w 68st C - odebrać około 3l gęstego i rozgotować na papkę.

  Po zakończeniu wysładzania ma być 30l do gotowania. Nie ważne jaka gęstość - wysładzamy dalej do uzyskania kolejnych 5l cieczy na następną warkę z ekstraktów i tam korekcja ewentualna.

  Do fermentorów trafia 26l -
  20l do 32 i
  6l do do słoja 8l
  I drożdże do obu.

  Temp zadania drożdży: 20st C i do piwnicy w torbę.

  Następnego dnia jeszcze 7l dolejemy.
  21 kwi 2017, 17:08

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.