

Altbier Dusselderfer

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **35**
- SRM **14.1**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **64.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64.5C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2.4 kg (55.7%)	80.5 %	4
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (18.6%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (18.6%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (4.6%)	76 %	150
Ziarno	Carafa III	0.11 kg (2.6%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	22 g	60 min	11 %
Gotowanie	Hellertau Mittelfrüh	30 g	15 min	3.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis