

Altbier ekstrakty słój 8l

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **24.3**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **8.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.85 kg (63%)	78 %	80
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy bursztynowy	0.2 kg (14.8%)	78 %	400
Cukier	3Blg brzożka z obfitego wysładzania altbier	0.3 kg (22.2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Lubelski	15 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Płynne	8.68 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwas cytrynowy	3.76 g	Zacieranie	1 min