

## Altbier (Marxam)

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **24**
- SRM **11.5**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **76.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (60.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (30.3%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.4 kg (8.1%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.05 kg (1%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	22 g	45 min	7 %
Gotowanie	Perle	20 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	23 g	0 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

### Notatki

- Ilość użytej wody do zacieru to 3,5L na kg słoju i 16 litrów do wysładzania i wyszło 18,5 litra o Blg 15.

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

Dodano 2L wody do fermentora i jest 13,7 Blg.

Piwo wyszło dobre, można na przyszłość o 5% zwiększyć goryczkę, ale też zmniejszyć ekstrakt bo wyszło dość słodkie i mocne.  
*28 maj 2019, 21:06*