

# Altbier na Ligę

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **33**
- SRM **17.9**
- Styl **Northern German Altbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1 kg (30.8%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	2 kg (61.5%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy ciemny	0.25 kg (7.7%)	70 %	600

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	20 g	30 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Northern Brewer	30 g	1 min	11.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis