

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 |