

Altbier (robiepiwo.pl)

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **32**
- SRM **8.3**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.3 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.8 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Wyladuj używając **26 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **47.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	8 kg (94.1%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (5.9%)	70 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	30 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale