

Alti MPPD25

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **41**
- SRM **13**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (39.6%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	1.5 kg (29.7%)	74 %	3
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (7.9%)	80 %	16
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.5 kg (9.9%)	80 %	20
Ziarno	Chit Malt	0.5 kg (9.9%)	50 %	2
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.15 kg (3%)	60 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Spält	50 g	35 min	8.9 %

Notatki

- Woda:
 - Ca (wapń) -- 90 ppm
 - Mg (magnez) -- 12 ppm

Na (sód) -- 45 ppm

Cl (chlorki) -- 82 ppm

SO₄ (siarczany) -- 65 ppm

HCO₃ (dwuwęglany) -- 223 ppm

Fermentacja 13 C - 7 dni
potem po 14 C 7 dni

Lagerowanie 2 C przez 2 tygodnie

2 st. dziennie obniżanie
28 mar 2025, 22:10