

## AltTab (wersja robocza)

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **30**
- SRM **10.7**
- 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 **24.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (52.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (41.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.025 kg (0.5%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (5.2%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Comet	20 g	20 min	12 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	15 min	7 %
Whirlpool	Sybilla	50 g	1 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	10 g	Fermentis