

Amber ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **41**
- SRM **13.6**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2 kg (72.7%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.4 kg (14.5%)	80 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (9.1%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.05 kg (1.8%)	80 %	6
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.05 kg (1.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	20 g	60 min	6.2 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	30 g	15 min	6.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min
Inne	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---