

CtrlAltDel

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **46**
- SRM **13.7**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1.75 kg (52.9%)	80 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (30.2%)	80 %	5
Ziarno	Wheat Malt, Dark	0.3 kg (9.1%)	84 %	18
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (6%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.06 kg (1.8%)	20 %	650

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile