

Dusseldorf Altbier

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **25**
- SRM **17.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (54.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (36.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (9.1%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Magnum	15 g	10 min	11.7 %
Na zimno	Magnum	20 g	7 dni	11.7 %