

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 brzeczki **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 % |