

Düsseldorf Altbier 22L

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **36**
- SRM **15.5**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **35 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **57.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.51 kg (41.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.95 kg (32.2%)	79 %	22
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.94 kg (15.6%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.63 kg (10.4%)	75 %	65
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.03 kg (0.4%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	25.14 g	50 min	7.2 %
Gotowanie	Perle	18.86 g	20 min	7.2 %
Gotowanie	Tradition	12.57 g	30 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	31.43 g	10 min	5.5 %