

duzy alt

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **43**
- SRM **10.8**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1050 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1265 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **700.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **934 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 145 kg (62.1%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 75 kg (32.1%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Viking Melanoidynowy | 10 kg (4.3%) | 75 % | 60 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 3.5 kg (1.5%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 1500 g | 60 min | 11.5 % |
| Gotowanie | Tettnang | 750 g | 15 min | 4.9 % |
| Gotowanie | Tettnang | 750 g | 5 min | 4.9 % |
| Whirlpool | Tettnang | 1000 g | 0 min | 4.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP029 - German Ale/Kölsch Yeast | Ale | Płynne | 500 ml | White Labs |