

German Altbier

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **58**
- SRM **17.2**
- Styl **Northern English Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bindewald Pilsen	5 kg (76.6%)	80.5 %	3
Ziarno	Premium English Caramalt	0.5 kg (7.7%)	76 %	60
Ziarno	Carahell	0.25 kg (3.8%)	77 %	25
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (3.8%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.125 kg (1.9%)	85 %	5
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.1%)	73 %	80
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.5%)	70 %	1400
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.1 kg (1.5%)	55 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	25 g	65 min	14.3 %
Gotowanie	Sladek	45 g	25 min	9 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	10 min	13.8 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min