

Iga

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **69**
- SRM **8.8**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.1 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.4 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 0.9 kg (33.5%) | 90 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1.1 kg (40.9%) | 90 % | 22 |
| Ziarno | Jęczmień niesłodowany | 0.16 kg (5.9%) | 75 % | 2 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.42 kg (15.6%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Carabelge | 0.11 kg (4.1%) | 80 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 30 min | 6.5 % |
| Gotowanie | Lunga | 36 g | 30 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM51 Grodzie Dębowe | Pszeniczne | Gęstwa | 70 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|------------|-------------|-----|-----------|--------|
| Klarowanie | Whirlfloc T | 2 g | Gotowanie | 10 min |
|------------|-------------|-----|-----------|--------|