

imperial altbier

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **16.7**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4 kg (66.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.7%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (8.3%)	81 %	53
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (5%)	76 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	15 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	15 g	15 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10 g	fermentis