

# Imperial AltBier

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **24**
- SRM **41.8**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **80C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (41.5%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (31.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (5.2%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (5.2%)	68 %	601
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (5.2%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (5.2%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.125 kg (2.6%)	68 %	400
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (2.1%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (2.1%)	70 %	690

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	15 g	60 min	5.5 %

Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	6.7 %
Gotowanie	Challenger	6.1 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	15 min	5.5 %

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale