

## Mastne

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU ---
- SRM **11.3**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (47.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (37.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (5.7%)	70 %	299
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.4%)	85 %	4