

## 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   |