

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 |