

# Niemiecki Kanclerz

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **29**
- SRM **14.3**
- Styl **Northern German Altbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3.1 kg (58.5%)	79 %	22
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	1 kg (18.9%)	75 %	71
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt Dark	1.15 kg (21.7%)	82 %	18
Ziarno	Viking Barwiący Obłuszczony	0.05 kg (0.9%)	65 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	27 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Calista	25 g	15 min	3.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	15 min