

Piwo z Altany

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **38**
- SRM **5.5**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **75C**
- Wyladuj używając **27.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.3 kg (64.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2.7 kg (32.7%)	80 %	16
Ziarno	Melanoiden Malt	0.25 kg (3%)	80 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Marynka	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	20 min	3.5 %
Gotowanie	Marynka	80 g	20 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	11 g	Gozdawa