

Roboczy dawid

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **35**
- SRM **14.6**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **24.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	8.5 kg (85%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.8 kg (8%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.2 kg (2%)	75 %	65
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (2%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Tradition	30 g	30 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	40 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	30 g	5 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile